



## Macellazione suini e produzione artigianale di speck e salumi

PARISI SNC di Parisi Roberto & C.  
 Fraz. Madice n. 54 | 38071 Bleggio Superiore (TN)  
 Reg. Imprese Trento C.F. e P.IVA 01611440221  
 Tel. 0465 779951 | Fax 0465 777347  
 Rappresentante legale: Parisi Roberto  
 Responsabile autocontrollo: Parisi Roberto

[www.salumificioparisi.it](http://www.salumificioparisi.it)

IT  
1872/L  
CE

### Scheda tecnica

## CARNE SALADA QUALITA' TRENINO



CARNE SALADA QUALITA' TRENINO	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
valori medi per 100 gr	
ENERGIA	515 kJ / kcal 123
GRASSI TOTALI	3,3 g
<i>di cui SATURI</i>	1,3 g
CARBOIDRATI	< 0,5 g
<i>di cui ZUCCHERI</i>	< 0,5 g
PROTEINE	23 g
SALE	2,5 g

#### DESCRIZIONE

Carne di bovino dal gusto moderatamente sapido, gradevole; di profumo delicato, leggermente aromatico e speziato; con consistenza tenera. Al taglio si presenta compatta e con sole fenditure naturali, omogenea, consistente. La fetta generalmente appare di colore rosso rubino uniforme. Sono ammesse delle variazioni di tonalità dal rosso rubino della zona centrale della fetta al rosso scuro in corrispondenza della superficie esterna.

#### INGREDIENTI

Carne di bovino adulto, sale, pepe, aglio, spezie e destrosio.

Conservante: nitrito di sodio E 250, nitrato di sodio E 251.

#### PEZZATURA

Intera minimo 3000 gr - Trancio minimo 800 gr - Affettata minimo 250 gr

#### PRESENTAZIONE

Sottovuoto

#### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

0 a +4 °C

#### MODALITÀ DI CONSUMO

Pronto al consumo

#### SHELF - LIFE

60 giorni intera e trancio – 45 giorni affettata

#### NOTE

Senza lattosio e senza glutine