



## 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)



### Scheda Tecnica

## FIOCCO CULATELLO



FIOCCO CULATELLO	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
valori medi per 100 g	
ENERGIA	1217 kJ / kcal 291
GRASSI TOTALI	15 g
<i>di cui SATURI</i>	5,1 g
CARBOIDRATI	2,8 g
<i>di cui ZUCCHERI</i>	0 g
PROTEINE	36 g
SALE	4,7 g

<b>DESCRIZIONE</b>	Salume della tradizione italiana, ricavato dalla noce della coscia del maiale, salata e speziata a secco, quindi insaccata in budello naturale. Ottimo affettato per antipasti. Stagionatura dai 45 ai 100 giorni.
<b>INGREDIENTI</b>	Carne di suino, sale, aromi naturali, spezie, aglio, destrosio. Conservante: nitrito di sodio E 250, nitrato di sodio E 251
<b>PEZZATURA</b>	Inter0 1000/1800 g - Tranci da 500/900 gr.
<b>PRESENTAZIONE</b>	Sfuso, sottovuoto
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</b>	+2 a +15 °C
<b>MODALITÀ DI CONSUMO</b>	Pronto al consumo
<b>SHELF - LIFE</b>	180 giorni sottovuoto
<b>NOTE</b>	Senza lattosio e senza glutine.