



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

IT
1872/L
CE

Scheda tecnica

LARDO AROMATIZZATO



LARDO AROMATIZZATO	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
valori medi per 100 g	
ENERGIA	3095 kJ / kcal 740
GRASSI TOTALI	79 g
<i>di cui SATURI</i>	34 g
CARBOIDRATI	0 g
<i>di cui ZUCCHERI</i>	0 g
PROTEINE	7,5 g
SALE	2,5 g

DESCRIZIONE

Prodotto della tradizione, salato e aromatizzato a secco, ricavato dal grasso della schiena del maiale.

Ottimo affettato per antipasti, ma anche per farcire o lardellare arrosti e nella preparazione di soffritti.

Stagionatura 1 mese.

INGREDIENTI

Lardo di suino, sale, pepe, rosmarino, prezzemolo, aglio.

PEZZATURA

Tranci 150/2000 gr

PRESENTAZIONE

Sottovuoto

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

0 a +4 °C

MODALITÀ DI CONSUMO

Pronto al consumo

SHELF - LIFE

180 giorni

NOTE

Senza conservanti, senza lattosio e senza glutine