



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



Scheda tecnica

FESA AFFUMICATA



FESA AFFUMICATA	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
valori medi per 100 g	
ENERGIA	776 kJ / kcal 185
GRASSI TOTALI	4 g
<i>di cui SATURI</i>	1 g
CARBOIDRATI	1,2 g
<i>di cui ZUCCHERI</i>	0 g
PROTEINE	36 g
SALE	4,4 g

DESCRIZIONE	Salume magro, leggermente affumicato, morbido, dal sapore equilibrato, ricavato dalla fesa del maiale, salata e speziata a secco. Stagionatura da 20 a 60 giorni.
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, aromi naturali, spezie, aglio, destrosio. Conservante: nitrito di sodio E 250, nitrato di sodio E 251.
PEZZATURA	Trancio da 500/800 gr.
PRESENTAZIONE	Sottovuoto
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	0 a +4 °C
MODALITÀ DI CONSUMO	Pronto al consumo
SHELF - LIFE	180 giorni
NOTE	Senza lattosio e senza glutine