



## 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

## LUGANEGA DEL TRENINO



LUGANEGA DEL TRENINO	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
valori medi per 100 gr	
ENERGIA	1861 kJ / kcal 447
GRASSI TOTALI	38 g
di cui SATURI	13 g
CARBOIDRATI	1,7 g
di cui ZUCCHERI	< 0,5 g
PROTEINE	24 g
SALE	4,1 g

**DESCRIZIONE** Salume stagionato, tipico trentino, ricavato da carne di maiale macinata, aromatizzata e insaccata in budelli torti di bovino.

Stagionatura minima 21 giorni.

**INGREDIENTI** Carne di suino, sale, pepe, aglio, saccarosio e destrosio.

Antiossidante: acido ascorbico E300.

Conservante: potassio nitrato E 252.

**PEZZATURA** 200 / 300 grammi

**PRESENTAZIONE** Sfuso, microforato, sottovuoto

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE** +2 a +15 °C sfuso e microforato

0 a + 4 °C sottovuoto

**MODALITÀ DI CONSUMO** Pronto al consumo

**SHELF - LIFE** 90 giorni microforato

180 giorni sottovuoto

**NOTE** Senza lattosio e senza glutine