



## 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

## SALAME DI CERVO

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
valori medi per 100 gr	
ENERGIA	1802 kJ / kcal 430
GRASSI TOTALI	36 g
di cui SATURI	13 g
CARBOIDRATI	0 g
di cui ZUCCHERI	0 g
PROTEINE	26 g
SALE	4 g

**DESCRIZIONE** Salume stagionato ricavato da carne di cervo mescolata a carne di maiale. L'impasto macinato è aromatizzato e insaccato in budelli dritti collati.

Stagionatura minima 20 giorni.

**INGREDIENTI** Carne di cervo (55%), carne di suino, sale, pepe, aglio, saccarosio e destrosio.

Antiossidante: acido ascorbico E300.

Conservante: potassio nitrato E 252.

**PEZZATURA** 400 / 500 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