



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

GUANCIALE AFFUMICATO



| GUANCIALE AFFUMICATO | |
|---------------------------|--------------------|
| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI | |
| valori medi per 100 g | |
| ENERGIA | 2889 kJ / kcal 690 |
| GRASSI TOTALI | 72 g |
| <i>di cui SATURI</i> | 27 g |
| CARBOIDRATI | 1,1 g |
| <i>di cui ZUCCHERI</i> | 0 g |
| PROTEINE | 11 g |
| SALE | 2,7 g |

| | |
|----------------------------------|---|
| DESCRIZIONE | Salume affumicato, ricavato dalla gola del maiale, salata e speziata a secco. Ottimo affettato, ma anche per sughi e soffritti. Stagionatura da 2 a 12 mesi |
| INGREDIENTI | Carne di suino, sale, aromi naturali, spezie, aglio, destrosio. Conservante: nitrito di sodio E 250, nitrato di sodio E 251. |
| PEZZATURA | Intero 1 – 2 kg Trancio 500/1000 gr |
| PRESENTAZIONE | Sfuso, sottovuoto |
| MODALITÀ DI CONSERVAZIONE | +2 a +15 °C sfuso 0 a + 4 °C sottovuoto |
| MODALITÀ DI CONSUMO | Pronto al consumo |
| SHELF - LIFE | 180 giorni sottovuoto |
| NOTE | Senza lattosio e senza glutine. |