



## 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

## SPECK PREMIATO PARISI



SPECK	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
valori medi per 100 gr	
ENERGIA	1050 kJ / kcal 280
GRASSI TOTALI	18 g
<i>di cui SATURI</i>	5,4 g
CARBOIDRATI	< 0,5 g
<i>di cui ZUCCHERI</i>	0 g
PROTEINE	28 g
SALE	4,2 g

**DESCRIZIONE** Prodotto affumicato, tipico della tradizione tirolese, ricavato dalla coscia del maiale disossata e refileta, salata e speziata a secco.

Stagionatura da 4 a 10 mesi, a seconda della pezzatura.

**INGREDIENTI** Coscia di suino, sale, aromi naturali, spezie, aglio, destrosio.  
Conservante: nitrito di sodio E 250, nitrato di sodio E 251.

**PEZZATURA** Intero da 3500 a 6000 gr.  
Trancio a metà da 1500 a 3000 gr  
Trancio a quarti da 800 a 1500 gr  
Trancio "cuore" da 300 a 600 gr

**PRESENTAZIONE** Sfuso (solo intero), sottovuoto

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE** +2 a +15 °C sfuso  
0 a + 4 °C sottovuoto

**MODALITÀ DI CONSUMO** Pronto al consumo

**SHELF - LIFE** 180 giorni intero/trancio sottovuoto, 45 giorni affettato sottovuoto

**NOTE** Senza lattosio e senza glutine