



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

CIUIGA DEL BLEGGIO



CIUIGA DEL BLEGGIO	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
valori medi per 100 g	
ENERGIA	1267 kJ / kcal 303
GRASSI TOTALI	13 g
di cui SATURI	9,2 g
CARBOIDRATI	1,1 g
di cui ZUCCHERI	0 g
PROTEINE	18 g
SALE	2,3 g

DESCRIZIONE

Salume tipico delle Giudicarie Esteriori, ottenuto da carne di maiale macinata alla quale si aggiungono le rape bianche cotte. L'impasto è aromatizzato e quindi insaccato in budelli torti di bovino o di maiale. Dopo una breve stagionatura è ottima con i crauti o alla griglia, ma squisita è la proposta della tradizione, che la vuole bollita e accompagnata al purè di patate o semplicemente alle patate lessate.

INGREDIENTI

Carne di suino, rape (10%), sale, spezie, pepe, aglio, saccarosio e destrosio.
Antiossidante: acido ascorbico E 300.
Conservante: potassio nitrato E 252.

PEZZATURA

50 / 150 grammi

PRESENTAZIONE

Sfusa, sottovuoto

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare al fresco e in luogo asciutto

MODALITÀ DI CONSUMO

Pronta al consumo

SHELF - LIFE

90 giorni

NOTE

Senza lattosio e senza glutine