



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

MORTANDELA AFFUMICATA



MORTANDELA	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
valori medi per 100 g	
ENERGIA	1658 kJ / kcal 396
GRASSI TOTALI	33 g
<i>di cui SATURI</i>	12 g
CARBOIDRATI	0,7 g
<i>di cui ZUCCHERI</i>	0 g
PROTEINE	23 g
SALE	3,5 g

DESCRIZIONE	Salume affumicato, tipico delle valli del fiume Noce, ricavato da carne di maiale macinata, aromatizzata e dalla particolare forma semisferica. Dal sapore gradevolmente affumicato. Stagionatura minima 10 giorni.
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, pepe, aglio, saccarosio e destrosio. Antiossidante: acido ascorbico E300. Conservante: potassio nitrito E 252.
PEZZATURA	250 grammi
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