

Prosciutto di Sauris IGP

dal 1862
Wolf

Il Prosciutto di Sauris IGP nasce dalla tradizione più vera di un antico popolo che, isolato geograficamente, ha portato ai nostri giorni il sapore di una lavorazione semplice, ma estremamente gustosa. Unico per la sua dolcezza e per la sua caratteristica e leggera affumicatura ottenuta con solo legno di faggio, è un prosciutto morbido e delicato, sorprendente e raffinato.

Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Denominazione legale	Prosciutto di Sauris IGP - Prosciutto affumicato
Materia prima	Cosce fresche di suino nazionale accuratamente selezionate e provenienti da allevamenti e macelli italiani secondo il disciplinare di produzione
Zona di produzione	Tutte le operazioni produttive e di confezionamento sono eseguite a Sauris (UD) a 1.212 m s.l.m.
Modalità produttive	Salatura - Affumicatura tradizionale con legna di faggio - Stagionatura - (Disosso) - Confezionamento
Ingredienti	Coscia di suino, sale, pepe, aglio.
Valori nutrizionali medi per 100g.	Energia 1145kJ/275kcal; grassi 19g di cui acidi grassi saturi 6,5g; carboidrati 0g di cui zuccheri 0g; proteine 26g; sale 5,8g
Stagionatura	Minimo 14 mesi
Glutine	Senza glutine. Prodotto presente nel Prontuario AIC degli Alimenti redatto dalla Associazione Italiana Celiachia e sul sito www.celiachia.it .
Allergeni	Nella formulazione del prodotto non vengono aggiunte le sostanze allergeniche di cui all'Allegato II del Regolamento (UE) 1169/2011, né intenzionalmente, né tramite cross contamination.
OGM	Non contiene OGM ai sensi dei Regolamenti CE 1829/03 e 1830/03.
Caratteristiche del prodotto	Listeria monocytogenes: <100 UFC/g Salmonella spp: assente in 25g
Modalità d'uso	Pronto al consumo

Prosciutto di Sauris PGI is made according to a truly original tradition of an ancient people who were geographically isolated, and who handed down through the ages the flavour of this simple, yet extremely mouth-watering product. It is tender and delicate with surprising finesse, thanks to its unique mild and characteristic light beechwood smoked flavour.

Certificate by a certification body authorized by Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali.

Legal name	Prosciutto di Sauris PGI - Dry cured smoked ham
Raw material	Carefully selected fresh pork legs originating from Italian farms and slaughterhouses, in compliance with the production regulations
Production area	Processed and packaged in Sauris (UD) at an altitude of 1,212 masl
Production processes	Salting, traditional beechwood smoking, ripening, (bone removal) and packaging
Ingredients	Pork leg, salt, pepper, garlic.
Average nutritional values per 100g	Energy 1145kJ/275kcal; fat 19g of which saturates 6,5g; carbohydrate 0g of which sugars 0g; protein 26g; salt 5,8g
Ripening	14 months minimum
Gluten	Gluten-free
Allergens	In the product there are no allergens contained in Annex II to Regulation (EU) 1169/2011.
OGM	OGM-free as Regulation (EC) 1829/03 e 1830/03
Characteristics of the product	Listeria monocytogenes: <100 UFC/g Salmonella spp: absent in 25g
How to use	Ready to eat



**Prosciutto di Sauris IGP Intero, con osso
Whole, with bone**

Articolo/Article: 01001
Codice EAN/EAN Code: 780977
Peso/Weight: 10-11,2 Kg
Confezione/Package: -
Pezzi per imballo/Items per carton: 2
Modalità di conservazione/Storage conditions:
Luogo fresco e asciutto/Cool and dry place
Shelf Life:
Si garantisce il peso e la salubrità del prodotto fino alla consegna. Durante lo stoccaggio il cliente deve valutare le condizioni igienico-sanitarie e qualitative del prodotto tali da garantirne l'idoneità al consumo umano.
Weight and safety are guaranteed since the delivery. During storage client must be sure of the safe and quality conditions to human use safety.



**Prosciutto di Sauris IGP Intero, disossato ad addobbo/
Whole, boned**

Articolo/Article: 01003
Codice EAN/EAN Code: 616395
Peso/Weight: 7,2-9 Kg
Confezione/Package: Sottovuoto/Vacuum-packed
Pezzi per imballo/Items per carton: 2
Shelf Life: 90 gg/days
Modalità di conservazione/Storage conditions:
Luogo fresco e asciutto/Cool and dry place



Prosciutto di Sauris IGP Intero, disossato/Whole, boned

Articolo/Article: 01004
Codice EAN/EAN Code: 341747
Peso/Weight: 7,2-8,7 Kg
Confezione/Package: Sottovuoto/Vacuum-packed
Pezzi per imballo/Items per carton: 8
Shelf Life: 90 gg/days
Modalità di conservazione/Storage conditions:
Luogo fresco e asciutto/Cool and dry place



Prosciutto di Sauris IGP Mezzo/Half

Articolo/Article: 01005
Codice EAN/EAN Code: 972883
Peso/Weight: 3-3,7 Kg
Confezione/Package: Sottovuoto/Vacuum-packed
Pezzi per imballo/Items per carton: 4
Shelf Life: 90 gg/days
Modalità di conservazione/Storage conditions:
Luogo fresco e asciutto/Cool and dry place



Prosciutto di Sauris IGP Tranci/Small sections

Articolo/Article: 01010
Codice EAN/EAN Code: 688703
Peso/Weight: 0,9-1,3 Kg
Confezione/Package: Sottovuoto/Vacuum-packed
Pezzi per imballo/Items per carton: 8
Shelf Life: 90 gg/days
Modalità di conservazione/Storage conditions:
Luogo fresco e asciutto/Cool and dry place