

# Pancetta arrotolata al peperoncino



Prodotta a partire da pancettoni nazionali scelti, tradizionalmente affumicata con legna di faggio e aromatizzata lievemente con una spolverata di peperoncino.

*A refined delicacy made with selected Italian pork bellies.  
Traditionally smoked with the extra taste of chilli pepper*

Prodotto iscritto nell'Elenco dei prodotti tradizionali (D.M. 22/07/04).

*Product listed in the National Register of Traditional Products (Ministerial Decree 22/07/04).*

Denominazione legale	Pancetta leggermente affumicata
Materia prima	Pancette di suino accuratamente selezionate e provenienti da allevamenti e macelli italiani
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 - Insacco - Affumicatura tradizionale con legna di faggio - Stagionatura - Confezionamento
Ingredienti	Pancetta di suino, sale, peperoncino, pepe, piante aromatiche. Conservante: Nitrato di potassio
Valori nutrizionali medi per 100g.	Energia 2068kJ/501kcal; grassi 49g di cui acidi grassi saturi 16g; carboidrati 0g di cui zuccheri 0g; proteine 15g; sale 3,4g
Glutine	Senza glutine. Prodotto presente nel Prontuario AIC degli Alimenti redatto dalla Associazione Italiana Celiachia e sul sito <a href="http://www.celiachia.it">www.celiachia.it</a> .
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, budello non edibile

Legal name	<i>Smoked cured pork belly with chilli pepper</i>
Raw material	<i>Carefully selected belly of pork originating from community farms and slaughterhouses</i>
Production area	<i>Processed and packaged in Sauris (UD) at an altitude of 1,212 masl</i>
Production processes	<i>Salting, stuffing, traditional beechwood smoking, ripening and packaging</i>
Ingredients	<i>Pork belly, salt, chily pepper, pepper, aromatic herbs Preservative: potassium nitrate</i>
Average nutritional values per 100g	<i>Energy 2068kJ/501kcal; fat 49g of which saturates 16g; carbohydrate 0g of which sugars 0g; protein 15g; salt 3,4g</i>
Gluten	<i>Gluten-free</i>
Allergens	<i>In the product there are no allergens contained in Annex II to Regulation (EU) 1169/2011.</i>
OGM	<i>OGM-free as Regulation (EC) 1829/03 e 1830/03</i>
Characteristics of the product	<i>Listeria monocytogenes: &lt;100 UFC/g Salmonella spp: absent in 25g</i>
How to use	<i>Ready to eat, inedible casing</i>



## **Pancetta arrotolata al peperoncino leggermente affumicata/spicy Intera/Whole**

Articolo/Article: 10009  
Codice EAN/EAN Code: 225210  
Peso/Weight: 2-3 Kg  
Confezione/Package: -  
Pezzi per imballo/Items per carton: 2 - 5 - 8  
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.*



## **Pancetta arrotolata al peperoncino leggermente affumicata/spicy Tranci/Small sections**

Articolo/Article: 10012  
Codice EAN/EAN Code: 234702  
Peso/Weight: 0,7-1,5 Kg  
Confezione/Package: Sottovuoto/Vacuum-packed  
Pezzi per imballo/Items per carton: 4 - 8 - 16  
Shelf Life: 90 gg/days  
Modalità di conservazione/Storage conditions:  
Luogo fresco e asciutto/*Cool and dry place*