

# Lardo alle erbe



Sublime nel suo equilibrio di gusto, il Lardo è una vera prelibatezza. Ottimo consumato sopra una fetta di pane caldo, si può esprimere anche in cucina.

*Lardo is a real delicacy with its simply sublime well-balanced flavour. This herb-cured pork fat is not only excellent on slices of hot bread, it is also good for cooking.*

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	Lardo alle erbe leggermente affumicato
Materia prima	Tagli di lardo di suino accuratamente selezionati 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 - Affumicatura tradizionale con legna di faggio - Confezionamento
Ingredienti	Lardo di suino, sale, erbe aromatiche, spezie
Valori nutrizionali medi per 100g.	Energia 2904kJ/705kcal; grassi 75g di cui acidi grassi saturi 31g; carboidrati 0g di cui zuccheri 0g; proteine 7,6g; sale 3,0g
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

Legal name	<i>Smoked pork fat with aromatic herbs</i>
Raw material	<i>Carefully selected cuts of pork fat originating from Italian 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, traditional beechwood smoking and packaging</i>
Ingredients	<i>Pork fat, salt, aromatic herbs, spices</i>
Average nutritional values per 100g	<i>Energy 2904kJ/705kcal; fat 75g of which saturates 31g; carbohydrate 0g of which sugars 0g; protein 7,6g; salt 3,0g</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</i>



## **Lardo alle erbe leggermente affumicato Baffa/Lean section**

Articolo/Article: 12001  
Codice EAN/EAN Code: 225220  
Peso/Weight: 2-2,5 Kg  
Confezione/Package: Sottovuoto/Vacuum-packed  
Pezzi per imballo/ Items per carton: 2 - 6  
Shelf Life: 90 gg/days  
Modalità di conservazione / Storage conditions:  
Luogo fresco e asciutto / Cool and dry place



## **Lardo alle erbe leggermente affumicato Tranci/Small sections**

Articolo/Article: 12003  
Codice EAN/EAN Code: 225230  
Peso/Weight: 350-450 g  
Confezione/Package: Sottovuoto/Vacuum-packed  
Pezzi per imballo/ Items per carton: 12  
Shelf Life: 90 gg/days  
Modalità di conservazione/ Storage conditions:  
Luogo fresco e asciutto / Cool and dry place