

# Guancialeggermente affumicato

dal 1862  
**Wolf**

Una squisitezza dal classico aroma leggermente affumicato, adatto per i più vari consumi sia nelle ricette della tradizione italiana che affettato.

*A delicacy with the traditional light smoked fragrance. Versatile and easy to use in traditional Italian cuisine as well as on a cold cut platter.*

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

Denominazione legale	Guancialeggermente affumicato
Materia prima	Guancialeggermente affumicato 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 - Stagionatura - Confezionamento
Ingredienti	Guancialeggermente affumicato di suino, sale, pepe, piante aromatiche Conservante: Nitrato di potassio
Valori nutrizionali medi per 100g.	Energia 2498kJ/606kcal; grassi 62g di cui acidi grassi saturi 20g; carboidrati 0g di cui zuccheri 0g; proteine 12g; sale 3,5g
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	Smoked cured pork cheek
Raw material	Carefully selected cheek of pork originating from Italian farms and slaughterhouses
Production area	Processed and packaged in Sauris (UD) at an altitude of 1,212 masl
Production processes	Salting, traditional beechwood smoking, ripening and packaging
Ingredients	Pork, salt, pepper, aromatic herbs Preservative: potassium nitrate
Average nutritional values per 100g	Energia 2498kJ/606kcal; fat 62g of which saturates 20g; carbohydrate 0g of which sugars 0g; protein 12g; salt 3,5g
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



## Guancialeggermente affumicato Intero/Whole

Articolo/Article: 17005  
Codice EAN/EAN Code: 234705  
Peso/Weight: 1,2-1,8 Kg  
Confezione/Package: -  
Pezzi per imballo/  
Items per carton: 3 - 6 - 13  
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.



## Guancialeggermente affumicato Intero/Whole

Articolo/Article: 17014  
Codice EAN/EAN Code: 225240  
Peso/Weight: 1-1,8 Kg  
Confezione/Package:  
Sottovuoto/Vacuum-packed  
Pezzi per imballo/  
Items per carton: 3 - 6 - 13  
Shelf Life: 90 gg/days  
Modalità di conservazione/  
Storage conditions:  
Luogo fresco e asciutto  
Cool and dry place



## Guancialeggermente affumicato Tranci/Small sections

Articolo/Article: 17015  
Codice EAN/EAN Code: 225150  
Peso/Weight: 200-350 g  
Confezione/Package:  
Sottovuoto/Vacuum-packed  
Pezzi per imballo/  
Items per carton: 14  
Shelf Life: 90 gg/days  
Modalità di conservazione/  
Storage conditions:  
Luogo fresco e asciutto  
Cool and dry place