



Prosciutto di Sauris
I.G.P.



Prosciutto di Sauris I.G.P.

Il Prosciutto di Sauris I.G.P. 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.

Prosciutto di Sauris I.G.P. 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.

Prosciutto di Sauris IGP (Indicazione Geografica Protetta)
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.
Stagionatura	Minimo 12 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 IGP (Protected Geographical Indication)
Certificate of Inspection Body authorized by the Ministry of Agriculture, Food and Forestry.

Legal name	Prosciutto di Sauris IGP - Smoked pork leg
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.
Ripening	12 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 I.G.P.
Intero, con osso/Whole, with bone**

Articolo/Article: 01001
Codice EAN/EAN Code: 234892
Peso/Weight: 9,5-10,5 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 I.G.P.
Intero, disossato/
Whole, boned**

Articolo/Article: 01004
Codice EAN/EAN Code: 234701
Peso/Weight: 7,2-8,5 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 I.G.P.
Intero, disossato ad addobbo/
Whole, boned**

Articolo/Article: 01026
Codice EAN/EAN Code: 512090
Peso/Weight: 7,2-8,5 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 I.G.P.

Mezzo/Half Articolo/Article: 01005
Codice EAN/EAN Code: 234703
Peso/Weight: 3,5-4 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 I.G.P.

Tranci/Small sections Articolo/Article: 01010
Codice EAN/EAN Code: 234704
Peso/Weight: 1-2 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