

Ossocollo di Sauris

Ottenuto dalle gustose carni della coppa del maiale, l'Ossocollo di Sauris rivela tutto il sapore più genuino della montagna. Ottimo anche per antipasti e piatti freddi.

Made using the tasty parts from the neck of pork, Ossocollo di Sauris reveals the genuine flavour of the mountain. It is also excellent for starters and cold dishes.



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

Denominazione legale	Ossocollo leggermente affumicato
Materia prima	Coppe di suino accuratamente selezionate e provenienti da allevamenti e macelli comunitari
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	Coppa di suino, sale, spezie, piante aromatiche Conservante: Nitrato di potassio
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, budello non edibile

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

Legal name	Smoked pork neck
Raw material	Carefully selected neck of pork originating from community farms and slaughterhouses
Production area	Processed and packaged in Sauris (UD) at an altitude of 1,212 masl
Production processes	Salting, stuffing, traditional beechwood smoking, ripening, and packaging
Ingredients	Pork neck, salt, spices, aromatic herbs Preservative: potassium nitrate
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, casing inedible



Ossocollo di Sauris

Intero/Whole

Articolo/Article: 04001

Codice EAN/EAN Code: 234706

Peso/Weight: 1,7-2,0 Kg

Confezione/Package: -

Pezzi per imballo/
Items per carton: 3 - 8 - 14

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.



Ossocollo di Sauris

Intero/Whole

Articolo/Article: 04005

Codice EAN/EAN Code: 224880

Peso/Weight: 1,7-2,0 Kg

Confezione/Package:
Sottovuoto/Vacuum-packed

Pezzi per imballo/
Items per carton: 3 - 8 - 14

Shelf Life:
90 gg/days

Modalità di conservazione/
Storage conditions:
Luogo fresco e asciutto
Cool and dry place



Ossocollo di Sauris

Mezzo/Half

Articolo/Article: 04002

Codice EAN/EAN Code: 820270

Peso/Weight: 700-900 g

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