



Speck di Sauris

Speck di Sauris

È una delle specialità più rinomate e caratteristiche di Sauris.
Prodotto da cosce magre di suino, grazie ad un'antichissima ricetta tuttora rispettata e alla lenta stagionatura, acquista una morbidezza ed una dolcezza uniche.

*This is one of the most renowned and characteristic specialities of Sauris.
Made from lean pork legs that acquires a unique tenderness and mildness,
thanks to a traditional recipe that is still used today and a slow smoking process.*

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

Denominazione legale	Speck di Sauris
Materia prima	Cosce 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	Sezionamento - Salatura - Affumicatura tradizionale con legna di faggio - Stagionatura - Confezionamento
Ingredienti	Coscia di suino, sale, pepe, piante aromatiche. Conservante: Nitrato di potassio.
Stagionatura	Minimo 14 settimane
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

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

Legal name	Smoked pork leg
Raw material	Carefully selected pork legs originating from community farms and slaughterhouses
Production area	Processed and packaged in Sauris (UD) at an altitude of 1,212 masl
Production processes	Cutting, salting, traditional beechwood smoking, ripening and packaging
Ingredients	Pork leg, salt, pepper, aromatic herbs Preservative: potassium nitrate
Ripening	14 weeks 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



Speck di Sauris

Intero/Whole

Articolo/Article: 02010

Codice EAN/EAN Code: 512290

Peso/Weight: 5,5-6,5 Kg

Confezione/Package: -

Pezzi per imballo/
Items per carton: 2 - 4

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.



Speck di Sauris

Intero/Whole

Articolo/Article: 02001

Codice EAN/EAN Code: 512290

Peso/Weight: 5,5-6,5 Kg

Confezione/Package:
Sottovuoto/Vacuum-packed

Pezzi per imballo/
Items per carton: 2 - 4

Shelf Life:
90 gg/days

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



Speck di Sauris

Mezzo/Half

Articolo/Article: 02002

Codice EAN/EAN Code: 820420

Peso/Weight: 2,4-3,0 Kg

Confezione/Package: Sottovuoto/Vacuum-packed

Pezzi per imballo/Items per carton: 4 - 8

Shelf Life: 90 gg/days
Modalità di conservazione/Storage conditions:
Luogo fresco e asciutto/Cool and dry place



Speck di Sauris

Tranci/Small sections

Articolo/Article: 02003

Codice EAN/EAN Code: 224960

Peso/Weight: 0,7-1,5 Kg

Confezione/Package: Sottovuoto/Vacuum-packed

Pezzi per imballo/Items per carton: 8 - 18

Shelf Life: 90 gg/days
Modalità di conservazione/Storage conditions:
Luogo fresco e asciutto/Cool and dry place