

Salame di Sauris

Seguendo l'antica tradizione, il delizioso impasto insaccato e stagionato esprime dolcezza e profumo caratteristici.

The delicious texture of this ripened salami, made according to traditional recipes, expresses the characteristics of its flavour and aroma.



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

Denominazione legale	Salame leggermente affumicato
Materia prima	Carni 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 - Macinatura - Impastatura - Insacco - Affumicatura tradizionale con legna di faggio - Stagionatura - Confezionamento
Ingredienti	Carne di suino, sale, spezie, piante aromatiche Conservanti: Nitrato di potassio, Nitrito di sodio
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 allergiche 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 salami
Raw material	Carefully selected pork originating from community farms and slaughterhouses
Production area	Processed and packaged in Sauris (UD) at an altitude of 1,212 masl
Production processes	Cutting, grinding, mixing, stuffing, traditional beechwood smoking, ripening, and packaging
Ingredients	Pork meat, salt, spices, aromatic herbs Preservatives: potassium nitrate, sodium nitrite
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



Salame di Sauris

Intero/Whole

Articolo/Article: 05001

Codice EAN/EAN Code: 234708

Peso/Weight: 550-650 g

Confezione/Package: -

Pezzi per imballo/

Items per carton: 6 - 12 - 24

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.



Salame di Sauris

Intero/Whole

Articolo/Article: 05002

Codice EAN/EAN Code: 224910

Peso/Weight: 550-650 g

Confezione/Package:

Sottovuoto/Vacuum-packed

Pezzi per imballo/

Items per carton: 6 - 12 - 24

Shelf Life:

90 gg/days

Modalità di conservazione/

Storage conditions:

Luogo fresco e asciutto

Cool and dry place



Salame di Sauris

Mezzo/Half

Articolo/Article: 05003

Codice EAN/EAN Code: 820290

Peso/Weight: 280-300 g

Confezione/Package:

Sottovuoto/Vacuum-packed

Pezzi per imballo/

Items per carton: 12 - 48

Shelf Life:

90 gg/days

Modalità di conservazione/

Storage conditions:

Luogo fresco e asciutto

Cool and dry place