

Salsiccia di Sauris

Le carni selezionate e la leggera affumicatura rendono la salsiccia di Sauris unica nel suo genere.

Selected meats and slight smoking make this sausage one of a kind.



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

| | |
|------------------------------|---|
| Denominazione legale | Salsiccia leggermente affumicata |
| 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 - 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 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 $\leq 11/g$ in 1 u.c. e $\leq 110/g$ in 2 u.c. Salmonella spp: assente in 25 g |
| Modalità d'uso | Da consumarsi previa cottura |

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

| | |
|--------------------------------|--|
| Legal name | Smoked pork sausage |
| 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 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 $\leq 11/g$ in 1 u.c. and $\leq 110/g$ in 2 u.c. Salmonella spp: absent in 25g |
| How to use | To be consumed after cooking |



Salsiccia di Sauris

Articolo/Article: 08002

Codice EAN/EAN Code: 820320

Peso/Weight: 230-300 g

Confezione/Package:
3 pezzi sottovuoto/
3 vacuum-packed sausages

Pezzi per imballo/
Items per carton: 12 - 60

Shelf Life:
60 gg/days

Modalità di conservazione/
Storage conditions: 0 ÷ +4° C