

Cotechino di Sauris

L'affumicatura del Cotechino di Sauris è la caratteristica principale del prodotto che esalta il suo sapore e mantiene la tradizione del cotechino più classico.

The main feature of the Cotechino di Sauris is the smoking process that enhances the flavour and closely holds on to the traditions of the most classical of these spicy pork sausages.



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

Denominazione legale	Cotechino 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 - 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



Cotechino di Sauris

Articolo/Article: 09002
Codice EAN/EAN Code: 820360
Peso/Weight: 250-300 g
Confezione/Package:
Sottovuoto/Vacuum-packed
Pezzi per imballo/
Items per carton: 12 - 54
Shelf Life:
60 gg/days
Modalità di conservazione/
Storage conditions: 0 ÷ +4° C