

Lardo di Sauris alle erbe

Sublime nel suo equilibrio di gusto, il Lardo di Sauris è una vera prelibatezza. Ottimo consumato sopra una fetta di pane caldo, si può esprimere anche in cucina.

Lardo di Sauris is a real delicacy with its simply sublime well-balanced flavour. This herb-cured pork fat is not only excellent on slices of hot bread, it is also good for cooking.



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

Denominazione legale	Lardo leggermente affumicato
Materia prima	Tagli di lardo di suino accuratamente selezionati e provenienti da allevamenti e macelli italiani
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 - Affumicatura tradizionale con legna di faggio - Confezionamento
Ingredienti	Lardo di suino, sale, erbe aromatiche (0,5%), spezie
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 fat
Raw material	Carefully selected cuts of pork fat originating from community farms and slaughterhouses
Production area	Processed and packaged in Sauris (UD) at an altitude of 1,212 masl
Production processes	Salting, traditional beechwood smoking and packaging
Ingredients	Pork fat, salt, aromatic herbs (0.5%), spices
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



Lardo di Sauris alle erbe

Baffa/Lean section

Articolo/Article: 12001

Codice EAN/EAN Code: 225220

Peso/Weight: 2-2,5 Kg

Confezione/Package:
Sottovuoto/Vacuum-packed

Pezzi per imballo/
Items per carton: 2 - 6

Shelf Life:
90 gg/days

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



Lardo di Sauris alle erbe

Tranci/Small sections

Articolo/Article: 12003

Codice EAN/EAN Code: 225230

Peso/Weight: 350-450 g

Confezione/Package:
Sottovuoto/Vacuum-packed

Pezzi per imballo/
Items per carton: 12 - 54

Shelf Life:
90 gg/days

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