



Prosciutto di Sauris I.G.P.  
Nonno Bepi



# Prosciutto di Sauris I.G.P. Nonno Bepi

Il più nobile, il più ricco e il più saporito tra i prosciutti Wolf è il Prosciutto di Sauris I.G.P. Nonno Bepi.

La sua eccellenza nasce dall'accurata selezione della materia prima costituita da cosce adatte ad una più lunga stagionatura che rende il suo gusto inconfondibile. Un'autentica squisitezza per tutte le occasioni.

*The most noble, full-bodied and full-flavoured of all the Wolf prosciuttos is Prosciutto di Sauris I.G.P. Nonno Bepi.*

*The utmost excellence is reached thanks to a meticulous selection of pork legs that are ideal for a longer ripening process, which gives it an unmistakable flavour. It is an authentic delicacy for all occasions.*

Prosciutto di Sauris IGP (Indicazione Geografica Protetta) Nonno Bepi  
Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Denominazione legale	Prosciutto di Sauris IGP - Prosciutto affumicato
Materia prima	Cosce fresche di suino nazionale accuratamente selezionate e provenienti da allevamenti e macelli italiani secondo il disciplinare di produzione
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 - Stagionatura - (Disosso) - Confezionamento
Ingredienti	Coscia di suino, sale, pepe, aglio.
Valori nutrizionali medi per 100g	Energia 1145kJ/275kcal; grassi 19g di cui acidi grassi saturi 6,5g; carboidrati 0g di cui zuccheri 0g; proteine 26g; sale 5,8g
Stagionatura	Minimo 16 mesi
Glutine	Senza glutine. Prodotto presente nel Prontuario AIC degli Alimenti redatto dalla Associazione Italiana Celiachia e sul sito <a href="http://www.celiachia.it">www.celiachia.it</a> .
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

Prosciutto di Sauris IGP (Protected Geographical Indication) Nonno Bepi  
Certificate of Inspection Body authorized by the Ministry of Agriculture, Food and Forestry.

Legal name	Prosciutto di Sauris PGI - Smoked pork leg
Raw material	Carefully selected fresh pork legs originating from Italian farms and slaughterhouses, in compliance with the production regulations
Production area	Processed and packaged in Sauris (UD) at an altitude of 1,212 masl
Production processes	Salting, traditional beechwood smoking, ripening, (bone removal) and packaging
Ingredients	Pork leg, salt, pepper, garlic.
Average nutritional values per 100g	Energy 1145kJ/275kcal; fat 19g of which saturates 6,5g; carbohydrate 0g of which sugars 0g; protein 26g; salt 5,8g
Ripening	16 months 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



**Prosciutto di Sauris I.G.P.  
Nonno Bepi**

**Intero, con osso/  
Whole, with bone**

Articolo/Article: 01101

Codice EAN/EAN Code: 848712

Peso/Weight: 10,5-11,7 Kg

Confezione/Package: -

Pezzi per imballo/  
Items per carton: 2

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.*



**Prosciutto di Sauris I.G.P.  
Nonno Bepi**

**Intero, disossato ad addobbo/  
Whole, boned**

Articolo/Article: 01103

Codice EAN EAN Code: 396268

Peso/Weight: 7,8-8,7 Kg

Confezione/Package:  
Sottovuoto/Vacuum-packed

Pezzi per imballo/  
Items per carton: 2

Shelf Life: 90 gg/days

Modalità di conservazione/  
Storage conditions:

Luogo fresco e asciutto  
*Cool and dry place*



**Prosciutto di Sauris I.G.P.  
Nonno Bepi**

**Tranci/Small sections**

Articolo/Article: 01110

Codice EAN/EAN Code: 929725

Peso/Weight: 1-1,5 Kg

Confezione/Package:  
Sottovuoto/Vacuum-packed

Pezzi per imballo/Items per carton: 8

Shelf Life: 90 gg/days

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

**Prosciutto di Sauris I.G.P.  
Nonno Bepi**

**Intero, disossato/  
Whole, boned**

Articolo/Article: 01104

Codice EAN/EAN Code: 416297

Peso/Weight: 7,8-8,6 Kg

Confezione/Package:  
Sottovuoto/Vacuum-packed

Pezzi per imballo/  
Items per carton: 2

Shelf Life:  
90 gg/days

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