



Prosciutto di Sauris I.G.P.
NONNO BEPI



Wolff
Prosciutto di Sauris

Sauris





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.
Stagionatura	Minimo 16 mesi
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

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.
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: 01000

Codice EAN/EAN Code: 511940

Peso/Weight: 10-11 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: 01025

Codice EAN

EAN Code: 961637

Peso/Weight: 7,2-9,0 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: 01011

Codice EAN/EAN Code: 365166

Peso/Weight: 1,2-2,0 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