

IL PRODOTTO

# OSSOCOLLO

Pantarotto

Il nostro Ossocollo è molto più di un semplice insaccato è un inno alla tradizione e al territorio che racchiude secoli di passione e lavoro artigianale tramandato di generazione in generazione.



LA VENDITA

**Taglio nobile dal collo del suino**

La parte più pregiata, tenera e saporita: equilibrio fra magro e sottili venature di grasso, con marezzatura naturale.



**Filiera friulana corta e controllata**

Dall'allevamento alla tavola senza passaggi intermedi. Allevamento di proprietà a San Canzian d'Isonzo dal 2024.

**Sette giorni di macerazione**

Riposo in una miscela calibrata di sale e aromi, con massaggi ripetuti perché gli aromi penetrino in profondità.



**Insaccatura a mano**

In budelli naturali, senza sacche d'aria, per una maturazione uniforme che preserva struttura e morbidezza.

**Concia di carattere**

Sale, pepe, chiodi di garofano e frammenti di cannella dosati con equilibrio: fragranza inconfondibile.



**Etichetta essenziale**

Pochi ingredienti, nessun compromesso sulla qualità. Tradizione norcina friulana in ogni fetta.

*Una fetta compatta e rosata, leggermente marezzata e dal profumo speziato. L'Ossocollo racconta la tradizione norcina friulana: un'eccellenza autentica da gustare in ogni occasione.*

A CHI PROPORLA



Ho.Re.Ca.

Ristoratori e gastronomie alla ricerca di un salume identitario per tagliere e ricette di territorio.



Distribuzione

GDO selettiva (linea "Sapori del Territorio", Despar) e punti vendita specializzati.



E-commerce / Dettaglio

Consumatore finale attento a qualità, origine e tradizione Friulana.

## SCHEDA TECNICA



### Ingredienti

Carne suina, sale, pepe,  
aromi naturali, destrosio,  
Saccarosio.

### Conservanti

E252 Nitrato di potassio ·  
E250 Nitrito di sodio.

### Antiossidanti

E300 Acido  
ascorbico.



### Lavorazione

Coppa disossata, salata, speziata,  
insaccata, legata, posta in  
asciugatura, e successivamente  
in stagionatura fino alla vendita



### Taglio d'origine

Parte più pregiata del collo  
del suino, con marezatura  
naturale.



### Shelf life

365 giorni dalla data di  
produzione.  
60 giorni se confezionato  
sottovuoto.



### Conservazione

Conservare in luogo fresco e  
asciutto.



### Consumo

Tal quale dopo 60 giorni  
dalla data di produzione.

## VALORI NUTRIZIONALI PER 100 GR



### Valore Energetico

400 Kcal (674 KJ) / 100g



### Proteine

28,9 g / 100 g



### Sale

2,9 g / 100g



### Grassi

31,6 g / 100 g

### Di cui Acidi grassi saturi

11,30 g / 100 g



### Carboidrati

0,0 g / 100 g

### Di Zuccheri

0,0 g / 100 g

## COME GUSTARLO



### In purezza

Affettato molto sottile, lasciato qualche  
minuto a temperatura ambiente. Su  
pane rustico friulano o pan di sorc.

### Aperitivo friulano

Con un Refosco dal Peduncolo Rosso che  
bilancia la sapidità, o uno Schioppettino  
dalle note pepate.



### In cucina

Su crostini caldi, a crudo su Montasio  
fuso, a julienne nella pasta fresca o in  
insalata con radicchio e noci.