



# SPECK CUBETTI



Una pioggia di gusto sui vostri piatti

Lo Speck Senfter è l'ingrediente ideale da aggiungere ai vostri piatti per avere un tocco di gusto in più capace di sorprendere tutti. Per questo abbiamo pensato ai Cubetti di Speck Senfter. In confezioni da 100 grammi i cubetti di Speck sono sigillati in due vaschette da 50 grammi l'una, per avere un prodotto sempre fresco e pronto da utilizzare quando e come vuoi tu.

Nelle confezioni trovi sempre tutta l'artigianalità e la tradizione tipica di Senfter, che da 160 anni si preoccupa di portare in tavola il miglior Speck.

La scelta delle materie prime, la lavorazione delle carni, la loro stagionatura e infine affumicatura: tutto è eseguito nel massimo rispetto delle antiche usanze e del territorio. Questo è possibile solo grazie ai moderni impianti e alle tecnologie all'avanguardia che ogni giorno nel salumificio di San Candido combinano due tecniche di conservazione delle carni: la stagionatura, praticata nell'area mediterranea e l'affumicatura, caratteristica del Nord Europa.

## CONSIGLI

Per insaporire un sugo o una torta salata, come sfiziosa aggiunta di un'insalata o anche così, al naturale, semplicemente perché sono irresistibili!

I Cubetti di Speck Senfter si adattano a ogni creazione e situazione, così come un frizzante cocktail Hugo. Questo drink è stato ideato nei primi anni duemila in Alto Adige ed è a base di prosecco, sciroppo di fiori di sambuco, seltz e foglie di menta. La sua freschezza, unita al gusto unico dei Cubetti, ti stupirà.

## CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero da 0° a 7°.

## TABELLA NUTRIZIONALE

### SPECK CUBETTI

Speck a cubetti subito pronto da utilizzare in cucina.  
Valori medi per 100g\*

Valore energetico	1,168 kJ / 266 Kcal
Grassi	18 g / 100 g
di cui acidi grassi saturi	7,2 g / 100 g
Carboidrati	0,5 g / 100 g
di cui zuccheri	0,5 g / 100 g
Proteine	29 g / 100 g
Sale	4,5 g / 100 g