



SPECK MILLEIDEE



Quattro fette di Speck Senfter I.G.P. per avere mille idee in cucina

Come portare in cucina il gusto e la creatività in modo pratico e veloce? Questa è la domanda che ci siamo fatti e grazie alla quale abbiamo avuto un'idea, anzi mille idee gustose!

Nella rustica confezione Milleidee trovi tutta l'artigianalità di una tradizione lunga 160 anni, racchiusa in quattro fette di Speck Senfter spesse 2 millimetri e stagionate 25 settimane, pronte all'uso così potrai subito utilizzarle come vuoi tu!

A listarelle, stick o cubetti: scegli la forma migliore per i tuoi abbinamenti. Per un aperitivo, uno snack o come ingrediente di sfiziosi piatti, le quattro fette si adattano a tutte le tue creazioni.

CONSIGLI

Se cerchi anche qualcosa da bere per accompagnare le tue realizzazioni, perché non provare un fresco cocktail Hugo. Come il nostro Speck anche l'Hugo è nato in Alto Adige: è a base di prosecco, sciroppo di fiori di sambuco, seltz e foglie di menta.

La freschezza e la frizzantezza di questo cocktail si sposteranno alla perfezione ai tuoi piatti in un modo piacevolmente inaspettato.

CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero da 0° a 7°.

TABELLA NUTRIZIONALE

SPECK MILLEIDEE

Quattro fette di Speck Senfter I.G.P., spesse 2 millimetri e stagionate 25 settimane. Valori medi per 100g*

Valore energetico	1,111 kJ / 266 Kcal
Grassi	16 g / 100 g
di cui acidi grassi saturi	6,2 g / 100 g
Carboidrati	0,5 g / 100 g
di cui zuccheri	0,5 g / 100 g
Proteine	30 g / 100 g
Sale	4,0 g / 100 g