



SPECK PATÈ



Lo Speck Senfter diventa spalmabile

Immagina di poter prendere tutto il gusto e la tradizione dello Speck Senfter e di racchiuderli in un prodotto nuovo e originale. Se lo stai facendo, allora stai pensando al Patè di Speck Senfter.

Tutto quello che ami dello Speck diventa spalmabile: un patè rustico, corposo e versatile che puoi spalmare sul pane così come usarlo per insaporire qualsiasi piatto o ricetta.

Hai cucinato una pasta e non sai come condirla per renderla più invitante? Aggiungi il Patè al sugo oppure mescolalo direttamente con la pasta.

Hai preparato un arrosto e manca un tocco saporito? Usa il Patè di Speck: il suo gusto non lascia di certo impassibili. Non serve per forza cucinare molto per poter apprezzare il Patè: a volte basta una fetta di pane bianco leggermente bruciata.

CONSIGLI

Per non sbagliare puoi scegliere di accompagnare al Patè Senfter una buona birra artigianale non pastorizzata e non filtrata. Sono proprio le tradizioni a rendere unici sia queste birre che il Patè, rendendo l'accompagnamento tra i due più che consigliato! Bionda, ambrata, scura, più dolce o più amara: la scelta è veramente vasta, devi solo scoprire quella che per te meglio si abbina al Patè di Speck Senfter.

CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero da 0° a 7°. Una volta aperta la confezione consumare entro 2 giorni.

TABELLA NUTRIZIONALE

SPECK PATÈ

Speck spalmabile di cosce suine selezionate. Valori medi per 100g*

Valore energetico	1.658 kJ / 400 Kcal
Grassi	34 g / 100 g
di cui acidi grassi saturi	8,5 g / 100 g
Carboidrati	4,5 g / 100 g
di cui zuccheri	2 g / 100 g
Proteine	19 g / 100 g
Sale	3,8 g / 100 g