



WÜRSTEL IL CLASSICO

Il gusto Senfter da mettere in un panino

L'Hot-Dog è il prodotto che più rappresenta tutta l'esperienza Senfter nel mondo dei Würstel. Per fortuna la ricetta non è segreta, anzi. L'Hot-Dog Senfter è realizzato con carni suine scelte e controllate, senza l'aggiunta di polifosfati, allergeni o glutammato. Il caratteristico tocco finale viene dato grazie all'affumicatura realizzata con legno di faggio. Questo albero è la specie forestale più presente nei boschi italiani ed è tipico dei nostri paesaggi alpini. Viene scelto perché il suo legno garantisce un'affumicatura dolce e morbida ideale per la carne, valorizzando anche il colore bruno dell'Hot-Dog.

Così veloci da preparare che sono ottimi per qualsiasi occasione, sia che si tratti di pranzo, cena o di uno spuntino improvviso. Tanti utilizzi ma anche diversi modi di cucinarli: alla piastra saranno protagonisti indiscussi delle vostre grigliate, bolliti sono perfetti per un classico panino da mangiare al volo, arricchito con qualche foglia di insalata e salse varie.



CONSIGLI

Dove c'è un Hot-Dog non può mancare anche una buona birra artigianale. In Italia durante gli ultimi anni abbiamo assistito a un grande aumento di microbirrifici capaci di produrre birre dai sapori più diversi ma sempre non pastorizzate e solitamente neanche filtrate, nel completo rispetto delle tradizioni.

Tra bionde e scure, più o meno luppolate la scelta è tanta. Puoi decidere di accompagnare l'affumicato dell'Hot-Dog con una birra di tipo stout oppure contrastarlo con il dolce di una weiss. Qualsiasi scelta tu faccia, ogni volta riuscirai a scoprire una nuova sfaccettatura nel gusto del nostro Hot-Dog.

CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero da 0° a 4°.
Una volta aperta la confezione consumare entro 2 giorni.

TABELLA NUTRIZIONALE

WÜRSTEL HOT-DOG

Würstel leggermente affumicato con legno di faggio. Valori medi per 100g*

Valore energetico	1,072 kJ / 259 Kcal
Grassi	23 g / 100 g
di cui acidi grassi saturi	9,2 g / 100 g
Carboidrati	1 g / 100 g
di cui zuccheri	1 g / 100 g
Proteine	12 g / 100 g
Sale	2,2 g / 100 g