



# HOT-DOG RUSTICO

Un piatto gustoso e garantito dalla qualità Senfter



In Italia la salsiccia è un insaccato tipico di molte regioni dove, a seconda degli ingredienti utilizzati e dalla zona in cui viene prodotta, assume varie denominazioni.

La carne rosata viene speziata e lavorata per avere la giusta consistenza al palato.

Prepararlo poi è semplicissimo, serve solo metterlo a cuocere per cinque minuti in una padella antiaderente. Niente di più facile, niente di più buono!

L'Hot-Dog Rustico è buonissimo in ogni occasione: può essere un secondo sfizioso se accompagnato da un contorno di verdure oppure, se messo in un panino con qualche salsa o al naturale può diventare un gustosissimo spuntino.

## CONSIGLI

In qualunque modo deciderai di consumarlo due sono le certezze: la prima è che ti piacerà tantissimo, la seconda è che accompagnarlo con una birra artigianale è una scelta azzeccatissima!

Le diverse tipologie di birra passano dalla classica bionda a colori e profumi più particolari, rispettando sempre l'artigianalità e la tradizione grazie alla non pastorizzazione e filtraggio. Coprendo una gamma di sapori dal più dolce al più amaro, qualunque sia la tua scelta riuscirai a completare il gusto dell'Hot-Dog Senfter donando al piatto un tocco personale.

## CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero da 0° a 4°.

Una volta aperta la confezione consumare entro 2 giorni.

## TABELLA NUTRIZIONALE

### HOT-DOG RUSTICO

Hot-Dog di suino speziato e pronto in cinque minuti.  
Valori medi per 100g\*

Valore energetico	1,163 kJ / 281 Kcal
Grassi	25 g / 100 g
di cui acidi grassi saturi	10 g / 100 g
Carboidrati	1 g / 100 g
di cui zuccheri	1 g / 100 g
Proteine	13 g / 100 g
Sale	2,2 g / 100 g