



# SPECK ALTO ADIGE I.G.P.

Appena affettato e pronto da servire

Sottili fette di Speck Senfter I.G.P. sofficemente disposte in comoda confezione da 100 grammi così da essere pronte da servire in qualsiasi occasione.

Con lo Speck affettato la qualità, il sapore e la tradizione di Senfter sono a portata di frigo. Appena aperta la confezione riconoscerai subito tutto il sapore e i profumi caratteristici delle Dolomiti: la miscela degli aromi e delle spezie, l'affumicatura a freddo e la stagionatura all'aria pura rendono lo Speck Senfter un salume unico. Le soffici fette di Speck sono ottime per un secondo piatto ma danno il loro meglio anche come antipasto.



## CONSIGLI

La Schiava è un vino rosso ideale per accompagnare un tagliere di Speck Senfter.

Leggero e con un basso contenuto tannico, il suo rosso va da un rubino chiaro fino a uno più intenso.

È perfetto per accompagnare questo affettato perchè il suo sapore al palato è piacevolmente lieve e fruttato, l'ideale per contrastare l'affumicato dello Speck Senfter.

## CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero da 0° a 7°.

## TABELLA NUTRIZIONALE

# SPECK ALTO ADIGE I.G.P.

Speck Senfter I.G.P. Gusto delicato appena affettato e pronto da servire. 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