



# SPECK BAFFA ALTO ADIGE I.G.P.



Autentico e genuino nella forma e nel sapore

La sapiente miscela delle spezie con il sale, l'attenta affumicatura a freddo e infine la stagionatura all'aria fresca e pura di un territorio dalle usanze uniche come quello dell'Alto Adige: ecco cosa rende speciale lo Speck Senfter.

Dal 1857 Senfter non solo produce una delle specialità più rinomate della salumeria altoatesina, ma porta sulle tavole di tutti gli italiani l'esperienza e la tradizione di una cultura del sapore tipicamente italiana.

La produzione dello Speck Senfter nella sua tipica forma a scudetto avviene completamente in Alto Adige nella totale osservanza delle tradizioni. Qui l'unione di ottime materie prime, manodopera esperta e stabilimenti tecnologicamente avanzati garantiscono un salume dalle straordinarie qualità e prodotto nel completo rispetto dell'ambiente e della terra, da sempre valore aggiunto e insostituibile. Per tutti questi motivi ogni giorno al banco trovi il sapore e i profumi tipici delle Dolomiti.

## CONSIGLI

Sapori e profumi che vanno accompagnati ed esaltati anche con il giusto vino. In questo caso all'affumicato dello Speck Senfter l'ideale è abbinare un calice di vino rosso di tipo Schiava.

Questo vitigno è tra i più coltivati dell'Alto Adige e in generale dalle sue uve viene prodotto un vino leggero a basso contenuto tannico, di un bel colore rubino.

Fruttato e con un leggero sentore di mandorle amare è assolutamente da provare insieme a un piatto di Speck Senfter.

## CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero da 0° a 7°.

## TABELLA NUTRIZIONALE

# SPECK BAFFA ALTO ADIGE I.G.P.

L'autentico Speck Senfter da oltre 160 anni.  
Valori medi per 100g\*

Valore energetico .....	975 kJ / 234 Kcal
Grassi .....	16 g / 100 g
di cui acidi grassi saturi .....	6,4 g / 100 g
Carboidrati .....	0,5 g / 100 g
di cui zuccheri .....	0,5 g / 100 g
Proteine .....	22 g / 100 g
Sale .....	4,0 g / 100 g