



PATÈ DI SPECK

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 al volo 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 deciso 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: spalmala per bene il Patè a piacimento e la merenda è pronta!

CONSIGLI

Per non sbagliare puoi scegliere di accompagnarci insieme una buona birra artigianale. Non pastorizzata e solitamente non filtrata, in Italia negli ultimi anni i produttori artigianali sono aumentati incredibilmente riscoprendo sapori e tradizioni.

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 4°. Una volta aperta la confezione consumare entro 2 giorni.

TABELLA NUTRIZIONALE

PATÈ DI SPECK

Patè di speck pronto da spalmare, da servire e da gustare.
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