



PANCETTA AFFUMICATA



Il gusto dell'affumicato secondo Senfter.

La pancetta è un salume tra i più saporiti e Senfter è riuscito a renderla ancora più gustosa grazie a: l'attenta selezione delle materie prime, la loro lavorazione tradizionale e l'affumicatura.

In particolare quest'ultima è un passaggio fondamentale nella realizzazione di un prodotto di qualità come la Pancetta Affumicata Senfter. Il metodo utilizzato è quello naturale e il legno scelto è di faggio, molto diffuso sulle Alpi e perfetto per esaltare le carni di suino.

La ricercata miscela di spezie con pepe, ginepro e aromi, e le piante aromatiche, quali alloro e rosmarino, con cui viene cosparsa la Pancetta Affumicata Senfter durante il processo di salagione è infine il tocco che la rende riconoscibile al primo assaggio.

CONSIGLI

La Pancetta Affumicata Senfter è in grado di insaporire qualsiasi piatto. Puoi usarla tagliata a cubetti nelle zuppe o nei primi piatti di pasta e riso; si accompagna perfettamente con altri tipi di carne ma è in grado di esaltare anche il pesce; nei contorni di verdure o patate è il tocco in più.

Tante poi sono le ricette tradizionali trentine da cui puoi prendere ispirazione per il suo utilizzo, come per esempio lo smacafam, una torta salata morbida da consumare ancora calda.

In alternativa puoi anche semplicemente tagliare delle fette di Pancetta Affumicata Senfter e realizzare un saporito tagliere abbinato ai fichi freschi per un antipasto o aperitivo.

Come accompagnamento in calice, la nostra scelta ricade su un vino rosso con buona morbidezza e con tannini molto discreti, come alcuni Alto Adige Pinot nero o Lagrein, però non molto strutturati.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto.

TABELLA NUTRIZIONALE

PANCETTA AFFUMICATA

Pancetta affumicata tradizionalmente con legno di faggio.
Valori medi per 100g*

Valore energetico	1.674 kJ / 404 Kcal
Grassi	35 g / 100 g
di cui acidi grassi saturi	14 g / 100 g
Carboidrati	0,3 g / 100 g
di cui zuccheri	0,3 g / 100 g
Proteine	22 g / 100 g
Sale	3,0 g / 100 g