



AFFUMELLI

Irresistibili salamini affumicati da mordere.

I motivi per cui gli Affumelli Senfter sono così irresistibili sono diversi e partono dalla carne utilizzata. Questa è infatti carne suina attentamente selezionata e lavorata, con l'aggiunta di diverse spezie naturali che gli conferiscono poi il tocco finale. Nel nome Affumelli però è racchiuso il principale motivo del loro sapore: l'affumicatura. Questa viene realizzata con il metodo naturale e soprattutto solo con legno di faggio, di cui le foreste trentine abbondano.

Nella confezione da 125g troverai due salamini affumicati al punto giusto, pronti per essere gustati durante una gita in montagna con gli amici.

CONSIGLI

Se decidi di gustare a tavola gli Affumelli Senfter, non possono mancare come accompagnamento delle fette di pane nero, tipico della zona Altoatesina, e qualche cetriolino.

Con un calice di Trentino Rebo Superiore, un ottimo rosso al naso fruttato e al palato secco e armonico, l'aperitivo è subito pronto.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto.

TABELLA NUTRIZIONALE

AFFUMELLI

Affumelli di suino affumicati al punto giusto.
Valori medi per 100g*

| | |
|----------------------------|---------------------|
| Valore energetico | 1,871 kJ / 452 Kcal |
| Grassi | 40 g / 100 g |
| di cui acidi grassi saturi | 16 g / 100 g |
| Carboidrati | 1,0 g / 100 g |
| di cui zuccheri | 1,0 g / 100 g |
| Proteine | 22 g / 100 g |
| Sale | 3,5 g / 100 g |