



MINI AFFUMELLI PICCANTI



I salamini affumicati Senfter con un tocco piccante in più.

Per tutti quelli che apprezzano un gusto deciso, Senfter ha realizzato una golosità: gli Affumelli Piccanti.

Con una giusta dose di peperoncino tritato, gli Affumelli Senfter diventano ancora più saporiti, pur mantenendo tutte le caratteristiche e qualità di quelli Classici: carne suina di qualità e affumicatura con legno di faggio.

Non avendo nessuna necessità di essere spellati, questi mini salamini sono ideali da gustare in ogni occasione: come snack durante un'escursione, per prendersi una pausa oppure a casa, in relax o insieme agli amici.

CONSIGLI

A un gusto così deciso consigliamo di accompagnare semplicemente del pane, oppure il pane nero di segale, molto diffuso in Alto Adige e ideale per bilanciare il sapore degli Affumelli Senfter grazie alle spezie con cui è realizzato l'impasto: cumino, semi di finocchio, coriandolo e anice.

Per esaltare l'assaggio, non troverai niente di meglio di un buon calice di Sauvignon DOC dell'Alto Adige, dal colore giallo paglierino e dal profumo intenso e caratteristico.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto.

TABELLA NUTRIZIONALE

MINI AFFUMELLI PICCANTI

Piccanti salamini di carne suina.
Valori medi per 100g*

Valore energetico	1,874 kJ / 452 Kcal
Grassi	38 g / 100 g
di cui acidi grassi saturi	15,2 g / 100 g
Carboidrati	1,0 g / 100 g
di cui zuccheri	1,0 g / 100 g
Proteine	26,5 g / 100 g
Sale	3,5 g / 100 g