



PANCETTA AFFETTATA

Tradizione e gusto Senfter.



La Pancetta Affumicata Senfter è uno dei salumi che più richiamano la tradizione del Trentino-Alto Adige.

Il suo gusto leggermente affumicato si ottiene solamente utilizzando tagli di carne pregiati, lavorati con attenzione e rispetto delle tradizioni e della qualità Senfter. Per il processo di affumicatura naturale viene selezionato solo legno di faggio, tra i più diffusi nei territori alpini, perfetto per esaltare i sapori delle carni suine.

L'attento mix di spezie utilizzato comprende ginepro, pepe e piante aromatiche come rosmarino e alloro. Questo mix conferisce un aroma riconoscibile fin dalla prima fetta contenuta nella pratica vaschetta.

Che sia uno spuntino veloce o un ingrediente per uno dei tuoi piatti, la Pancetta Affumicata Senfter è sempre irresistibile.

CONSIGLI

Presentata su di un tagliere tipico o all'interno di una ricetta, la Pancetta Affumicata Senfter può essere gustata con un calice di Pinot Nero o Lagrein, vini rossi morbidi e con tannini non troppo invasivi, capaci di abbinarsi alla perfezione ai sapori di questa specialità.

CONSERVAZIONE

In frigorifero da 0° a 7°

TABELLA NUTRIZIONALE

PANCETTA AFFETTATA

Pancetta di carni suine selezionate.
Valori medi per 100g*

Valore energetico	1.988 kJ / 481 Kcal
Grassi	45 g / 100 g
di cui acidi grassi saturi	18 g / 100 g
Carboidrati	1,0 g / 100 g
di cui zuccheri	1,0 g / 100 g
Proteine	18 g / 100 g
Sale	3,5 g / 100 g