



PRAGA REGALE



Leggermente affumicato e dal gusto inconfondibile.

Il Praga Regale ha il gusto tipico e inconfondibile dei prodotti Senfter, realizzati con un'accurata selezione delle materie prime.

La carne di suino viene aromatizzata prima di essere cotta delicatamente a vapore e infine affumicata dolcemente con il legno naturale. Tutte queste scrupolose fasi, hanno come risultato una qualità ineccepibile, in grado di farti apprezzare a ogni fetta la fragranza e il sapore pieno ed equilibrato del Praga Regale.

Caratteristiche che lo rendono ideale nella preparazione di un secondo piatto oppure di quiche e torte salate.

CONSIGLI

Il vino perfetto per gustare il Praga Regale Senfter è un bianco, per la precisione un Taburno Falanghina. Secco e fresco, con una discreta sapidità e morbidezza.

In alternativa puoi versare un calice di Vernaccia di San Gimignano, anch'esso come il primo di colore giallo paglierino e fruttato.

CONSERVAZIONE

TABELLA NUTRIZIONALE

PRAGA REGALE

Prosciutto Praga affumicato leggermente come da tradizione. Valori medi per 100g*

Valore energetico	668 kJ / 160 Kcal
Grassi	10 g / 100 g
di cui acidi grassi saturi	4,0 g / 100 g
Carboidrati	1,5 g / 100 g
di cui zuccheri	1,5 g / 100 g
Proteine	16 g / 100 g
Sale	2,3 g / 100 g