



# SPECK COTTO



Un'idea sfiziosa per i tuoi taglieri e non solo.

Lo Speck Cotto è conosciuto anche come "il prosciutto degli altoatesini".

In origine questo salume è nato per evitare la stagionatura, irrealizzabile durante i mesi estivi. Senfter fortunatamente ha reso questa specialità disponibile tutto l'anno.

Lo Speck Cotto Senfter viene ricavato dalle cosce di suino prima cotte e poi affumicate naturalmente con legno di faggio. L'operazione di cottura avviene lentamente, permettendo così agli aromi di esprimersi in tutto il loro profumo e gusto.

Al palato risulta morbido e leggermente affumicato, perfetto per spezzare i sapori in un tagliere di salumi misti.

## CONSIGLI

Lo Speck Cotto Senfter si esalta se accompagnato a un calice di vino dal profumo intenso e dalla persistenza aromatica importante, come un Gewürztraminer o un Lagrein, entrambi tipici del territorio altoatesino.

Sul tagliere invece possiamo suggerirti di gustare lo Speck Cotto con del pane nero e delle composte: di cipolla, pere, arancia... la scelta è davvero ampia.

## CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero da 0° a 4°.

## TABELLA NUTRIZIONALE

### SPECK COTTO

Prosciutto cotto scelto affumicato senza aggiunta di polifosfati. Valori medi per 100g\*

Valore energetico .....	833 kJ / 200 Kcal
Grassi .....	14 g / 100 g
di cui acidi grassi saturi .....	5,6 g / 100 g
Carboidrati .....	0,5 g / 100 g
di cui zuccheri .....	0,5 g / 100 g
Proteine .....	18 g / 100 g
Sale .....	2 g / 100 g