



# HOT-DOG SPECK

L'Hot-Dog dal gusto pieno e irresistibile

L'Hot-Dog può avere un gusto ancora più pieno e avvolgente? Ecco cosa ci siamo chiesti prima di realizzare questa gustosissima novità Senfter: un Würstel di puro suino arricchito con pezzetti di Speck che lo rendono ancora più irresistibile.

Le carni nobili accuratamente selezionate sono una garanzia di qualità, mentre la lavorazione tradizionale sono una conferma dell'attenzione che riponiamo in ogni passaggio necessario a realizzare questo prodotto. Grigliato o cotto in padella, l'Hot-Dog allo Speck Senfter porta in tavola i veri sapori dell'Alto Adige. Velocissimi da preparare, si adattano a ogni pranzo, cena, festa o grigliata: basta scegliere la compagnia, e l'accompagnamento, giusti!



## CONSIGLI

Un Würstel dal gusto così ricercato ha bisogno di essere abbinato con qualcosa di davvero unico. Ecco perché consigliamo di riempire un boccale di Birra Bock chiara, leggermente maltata e con una nota leggermente più alcolica rispetto ad altre birre.

E nel piatto invece, cosa abbinarci? Ovviamente un contorno che richiama ancora una volta l'Alto Adige, come un'insalata di cavolo cappuccio, leggermente condita con maionese o salsa al cren, realizzata con il rafano tipico di queste zone.

## CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero da 0° a 4°.

## TABELLA NUTRIZIONALE

### HOT-DOG SPECK

Hot-Dog di suino speziato e pronto in cinque minuti.  
Valori medi per 100g\*

Valore energetico	1,106 kJ / 267 Kcal
Grassi	23 g / 100 g
di cui acidi grassi saturi	9,2 g / 100 g
Carboidrati	1 g / 100 g
di cui zuccheri	1 g / 100 g
Proteine	14 g / 100 g
Sale	2,2 g / 100 g