



SPECK ALTO ADIGE IGP

Un gusto incredibile in soli 80 grammi.

Lo Speck Senfter I.G.P. è ancora più facile da gustare in questa comoda confezione da 80 grammi. Una volta aperta la busta il profumo delle Dolomiti, degli aromi e delle spezie utilizzate ti conquisteranno.

Al palato poi riconoscerai immediatamente il gusto intenso e stagionato delle carni selezionate da Senfter e la loro nota affumicata, possibile solo con l'affumicatura a freddo realizzata secondo tradizione e con legno di faggio.

Estremamente versatili, le fette di Speck Senfter I.G.P. si lasciano gustare come antipasto, per esempio avvolte intorno a un grissino rustico, oppure tagliate in strisce sottili per arricchire di sapore ogni piatto per un'esplosione di gusto.



CONSIGLI

Per accompagnare al meglio il gusto intenso e affumicato delle fette di Speck Senfter I.G.P., prova a servirle insieme allo schüttelbrot, un pane croccante a base di farina di segale e spezie, con un velo di burro salato.

Il vino ideale invece è un Lagrein Dunkel, dal colore rosso intenso, gradevole al naso con le sue note di frutti rossi e un gusto al palato morbido e pieno.

CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero da 0° a 7°.

TABELLA NUTRIZIONALE

SPECK ALTO ADIGE IGP

Affettato di Speck Senfter IGP.
Valori medi per 100g*

Valore energetico	1,111 kJ / 266 Kcal
Grassi	16 g / 100 g
di cui acidi grassi saturi	6,2g / 100 g
Carboidrati	0,5 g / 100 g
di cui zuccheri	0,5 g / 100 g
Proteine	30 g / 100 g
Sale	4,0 g / 100 g