



PRAGA PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO

Gusto affumicato a portata di vaschetta.

Il Praga Senfter è un prosciutto cotto affumicato che si ricava dalle cosce di suino. La carne viene prima aromatizzata, poi leggermente affumicata e infine cotta a vapore.

L'accuratezza di queste fasi è ciò che rende unico il prodotto Senfter: gli aromi sono attentamente selezionati secondo ricetta; l'affumicatura viene realizzata naturalmente con legno di faggio; la cottura a vapore è lenta e rispetta tutti i tempi necessari per ottenere un risultato d'eccellenza.

La pratica vaschetta da 125g riesce a mantenere intatto tutto l'aroma, portando in tavola con semplicità un prodotto gustoso da gustare fetta dopo fetta o da utilizzare per insaporire quiche e torte salate.

CONSIGLI

Se sei alla ricerca di un buon vino con cui accompagnare il Praga Senfter, una scelta potrebbe essere quella di provare un bianco secco e fresco come un Falanghina del Taburno o una Vernaccia di San Gimignano, entrambi dal colore giallo paglierino e piuttosto fruttati.

CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero da 0° a 4°.

TABELLA NUTRIZIONALE

PRAGA PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO

Prosciutto cotto affumicato leggermente da gustare fetta dopo fetta. Valori medi per 100g*

Valore energetico	597 kJ / 138 Kcal
Grassi	6,0 g / 100 g
di cui acidi grassi saturi	2,4 g / 100 g
Carboidrati	1,0 g / 100 g
di cui zuccheri	1,0 g / 100 g
Proteine	20 g / 100 g
Sale	2,3 g / 100 g