



IL NOME DELLO SPECK DA 160 ANNI

Lo **Speck Classico Senfter** si caratterizza per la rifilatura regolare della coscia e per il **gusto dolce e la morbidezza**, dovuti alla miscela segreta di aromi, all'affumicatura con legni scelti ed all'aria pura di San Candido. Lo **Speck Senfter Gran Resa** è unico ed irripetibile dal taglio pronto squadrato, dalla consistenza ideale e dall'ottimale **rapporto grasso/magro**.

Il gusto inconfondibile della **Porchetta Montagna Senfter** deriva dalla sapiente **ricetta di erbe aromatiche** e spezie che avvolgono il filone legato nella pancetta con cotenna. La cottura lenta in **forno a vapore** e la successiva **rosolatura a 185°** conferiscono una piacevole croccantezza ed esaltano la morbidezza della carne.



Da oltre **160 anni** Senfter esprime tutto il "Saper Fare ed il Saper Vivere dell'Alto Adige" con una gamma di prodotti d'eccellenza. La **qualità Senfter** da sempre si basa sulla cura nella lavorazione di cosce fresche di suino selezionato, sui ritmi della montagna, sulla miscela "segreta" di spezie e sull'affumicatura tradizionale con legno di faggio.