

Premium RIND Sauerland

Zutatenliste

Feine Bratwurst

100 % Rindfleisch vom Holstein-Friesian, Trinkwasser, Speisesalz, Dextrose, Diphosphat, Rapsöl Gewürze, Lammdarm

Unsere feine Bratwurst wird nach der Produktion vakuumiert und shock-gefrostet. Die Würste werden gefroren geliefert.

Mindesthaltbarkeit: mindestens 6 Monate bei -18°C.

Zubereitung: die Wurst schonend auftauen. ACHTUNG! Lammdarm beidseitig mit einem scharfen Messer 3-4-mal leicht anschneiden

Bei leichter Hitze indirekt grillen oder langsam in eine Pfanne erwärmen, dann kurz bei erhöhter Hitze die gewünschten Bräunung geben

Rinderzucht: Holstein-Friesian, Brilon (Sauerland)

Produzent: Assimina Christoupoulu, Grevensteiner Strasse 22, 59846 Sundern (Sauerland)

Produktionsstätte: Fleischmanufaktur, 59846 Sundern (Sauerland)