

# **Premium RIND Sauerland**

## Zutatenliste

### **Mettwurst roh geräuchert**

100 % Rindfleisch vom Holstein-Friesian, Lamm darm, Nitritpökelsalz, Gewürze, Rauch

Unsere Mettwürste werden nach der Produktion vakuumiert .

Mindesthaltbarkeit: ungeöffnet, original vakuumverpackt mindestens 3 Wochen bei maximum +7° C.

Verwendung/Zubereitung: frisch aus dem Rauch und roh auf der Hand, leicht angebraten oder zum mitschmoren in Kohlgemüse, Kartoffelgerichte oder Eintöpfe.

Beim grillen oder anbraten sollten die Würste nicht eingeschnitten werden, so bleiben die besonders würzig und platzen nicht auf. Bitte nur wenig und schonend erhitzen und leicht bräunen!

Rinderzucht: Holstein-Friesian, Brilon (Sauerland)

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

Produktionsstätte: Fleischmanufaktur, 59846 Sundern (Sauerland)