

# **Premium RIND Sauerland**

## Zutatenliste

### **Grobe Bratwurst**

100 % Rindfleisch vom Holstein-Friesian, Kochsalz, Gewürze, Lammdarm

Unsere grobe 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 nicht einschneiden, da die Würste aufplatzen würden.

Bei leichter Hitze indirekt grillen oder langsam in eine Pfanne erwärmen, dann kurz die gewünschten Bräunung geben. Um die Saftigkeit zu erhalten sollten die grobe Würste nicht zu stark erhitzt werden!

Rinderzucht: Holstein-Friesian, Brilon (Sauerland)

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

Produktionsstätte: Fleischmanufaktur, 59846 Sundern (Sauerland)