



BRATWURST DÜNN

AUSSEHEN

roh in nobler Blässe, einmal angebraten mit karamell-farbiger Kruste, feinporig mit locker gestreuten Gewürztupfen

GRIFF

prall, knackig und angenehm warm

GERUCH

zurückhaltend fleischig, deutliche Bratnuancen, mild und verhalten, angenehm gewürzt

GESCHMACK

saftig und knackig im Biss, dennoch angenehm weich, harmonisches Kräuterensemble mit Noten von Rosmarin & Thymian

BAUCHGEFÜHL

ein sommerlich-leichtes Vergnügen, wärmend und wohlig, verspricht das Gefühl der Heimat, verhält angenehm am Gaumen, hinterlässt Wärme

www.nemetz-fleisch.at

GEBÄCKEMPFEHLUNG

die Entscheidung müssen wir Ihnen überlassen - von Sesmmerl bis Schwarzbrot, zur Bratwurst passt vieles

GETRÄNKEEMPFEHLUNG

klassisch ein Glas Bier, am liebsten ein Weißbier, als Snack auch mit Cola und Apfelsaft, wer mag auch mit Wasser

ANLASS

traditionell vom Griller mit Senf, Mayo und Ketchup, g'schmackig wirds als Nudel-Bratwurst-Mangold-Pfanne, passt auch zu Linsen und Bohnensuppe, ideale Frühstücks-Wurst mit Eier und Schwarzbrot

ZUM PRODUKT

unsere Bratwurst wird aus saftigen Schweinefleischteilen hergestellt, zuerst zerkleinern wir die Teilstücke im Kutter, fügen anschließend Trinkwasser in Form von Eis hinzu, vermengen das Brät mit edlen Gewürzen, Kräutern und Knoblauch und füllen das Brät anschließend in essbare Schafsaaitlinge

unser Fazit:
die karamellfarbene Kruste leuchtet durch die noble Blässe, das Schnittbild zeigt sich klar mit locker gestreuten Gewürzeinschlüssen, aufregende Brat- und Grillnoten steigen empor während das frische Schweinefleisch elegant im Hintergrund verbleibt, ein saftig-knackiger Biss überrascht, dabei ist Bratwurst weich am Gaumen, wer einen Biss wagt wird mit einem wohlig warmen Gefühl am Gaumen belohnt, die Bratwurst macht Lust auf laue Sommernächte mit Freunden...

