



# CERVELAT

## AUSSEHEN

aufregend marmoriert, seidig glänzende Oberfläche, ausdrucksstarkes dunkelrot mit klarweißem Speck

## GRIFF

weich und anschniegamsam, zergeht auf der Zunge, warm und wohlwollend

## GERUCH

intensiv und kräftig, rauchige Noten im Vordergrund, leichte Schärfe in der Nase, raue Töne, pfeffrig mit leichtem Knoblerl

## GESCHMACK

unerwartet weich - zergeht wie Butter auf der Zunge, bei säurig-frisch und saftig, Gewürze umgeben klar den intensiven Fleischgeschmack

## BAUCHGEFÜHL

lang anhaltend und intensiv würzig, kräftig und ausdrucksstark im Abgang, macht sich deutlich bemerkbar am Gaumen und verlangt nach mehr

[www.nemetz-fleisch.at](http://www.nemetz-fleisch.at)

## GEBÄCKEMPFEHLUNG

wir mögen Lauge und Baguette, aber auch dunkle Brote und Toast

## GETRÄNKEEMPFEHLUNG

mit fruchtig-intensiven Säften, oder kräftigen Weißweinen, Rote passen immer dazu

## ANLASS

am besten auf der Wursttorte oder im Würstelstrauss, ideal und geschmackvoll zur Pizza oder überbackenen Baguettes, auch als belegtes Brötchen ein Genuss, wer mag auch mit Basilikum-Röllchen

## ZUM PRODUKT

die Cervelat gehört in die Familie der Rohwürste und ist mit der bekannten Salamí verwandt - allerdings hat die Cervelat keinen Edelschimmel-Rand - was sie nicht minder ausdrucksstark macht, sie wird aus frischem Schweine- und Rindfleisch sowie Speck hergestellt und nach einer kurzen Räucherphase 1-2 Monate abgetrocknet

### unser Fazit:

sie werden überrascht sein, wenn sie diese prachtvolle Rohwurst genauer betrachten: ein intensives Rot leuchtet Ihnen von weitem entgegen, dazwischen funkeln wie Sterne die Speck-Würfelchen, während Ihre Augen noch versuchen die Farbpracht zu verarbeiten, umspielt ein kräftiger Rauchtönen Ihre Nase, während Pfeffer und Knoblauch Lust auf mehr machen... unerwartet weich ist der Biss, zart schmelzend wie Butter und unglaublich erfüllend... es wird bestimmt nicht bei 1 Biss bleiben...