



# DIE FRANKFURTER

## AUSSEHEN

gleichmäßiges goldrot, glänzend, schlank und prall, typische Krümmung, mit Glanzreflexen

## GRIFF

prall und vollfleischig, dabei elastisch, knackig beim Brechen

## GERUCH

mild, nach frischem Fleisch mit edler Rauchnote, harmonische Gewürzessenzen

## GESCHMACK

klangvoller Biss, weich am Gaumen, selchfleischig und aromatisch, samtiges Mundgefühl

## BAUCHGEFÜHL

die dezente Rauchnote klingt harmonievoll ab, Wärme entfacht sich im Magen und macht Lust auf den nächsten Biss

## www.nemetz-fleisch.at

## GEBÄCKEMPFEHLUNG

typisch mit Weißbrot: Baguette oder Semmel, oder alternativ mit Laugen- und Nussbrot

## GETRÄNKEEMPFEHLUNG

für Kinder mit Limonaden, für Erwachsene mit Bier, gerne auch Radler, so empfehlen es wir

## ANLASS

als Snack zwischendurch mit Senf und Kren, als Würstelgulasch oder Würstspieße (gebacken), für Kinderspaghetti oder Würstel mit Senf, die MINI-Variante auch zum Frühstücksbuffet ideal

## ZUM PRODUKT

die Frankfurter gehören in die Gruppe der Brühwürste, ihre Geschichte geht bis ins 17. Jahrhundert zurück - ein Wiener Fleischer zauberte die Frankfurter erstmals auf Basis von feinem Brät, aus Rinder- und Schweinefleisch mit edlem Speck, räucherte diese zart um sie anschließend zu brühen, zur Veredelung verwenden wir damals wie heute verhaltene Gewürznoten mit Piment, Pfeffer und Knoblauch

unser Fazit:  
seidenmatt glänzend begrüßen uns die Frankfurter in goldroten Tönen, klangvoll bricht die zarte Würsthülle mit dem beliebten „Knack“, eine Harmonie von edlen Selchfleischtönen, mit schüchternen Pfeffer erwartet uns, dezent rundet der Heißbrauchgeschmack das vollmundige Fleischaroma ab, weich, warm und mild gleitet die Frankfurter auf unserer Zunge bis in die Bauchgegend, wo sie eine vollkommene Harmonie hinterlässt

