



# KÄSEWURST

## AUSSEHEN

aufregendes Schnittbild, gustiös und appetitanregend, lebhaftes Spiel von dunklen Rottönen mit kräftigen Käsewürfeln

## GRIFF

kompakt und prall im Griff, wird bei Wärme weicher, fühlt sich voll an

## GERUCH

feine Käsenoten und ausdrucksvolles Fleischaroma, erdig und bodenständig, vermittelt ein angenehmes Hütten-Feeling

## GESCHMACK

vielschichtig und unglaublich aromastark, temperamentvoll und aufregend, harmonische Abstimmung zwischen Käse und Wurst, betörend

## BAUCHGEFÜHL

leichte Süße im Abgang, verbleibt wärmend am Gaumen, ein Pfefferl klingt nach und macht Lust auf mehr

**unser Fazit:**  
appetitanregend und vielversprechend lachen die glänzenden Emmentaler-Würfel aus dem dunklen Fleischständer hervor, ein erdiger, fast bodenständiger Geruch umgibt die Nase, wohlige Wärme breitet sich aus und verleitet zum herzhaften Anbiss... dabei überrascht eine vielschichtige und temperamentvolle Geschmacksexplosion, während sich die würzigen Emmentaler-Stücke am Gaumen niederlassen, kitzelt ein leichtes Pfefferl die Zunge, ausdrucksvoller kann Wurst nicht sein...

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

## GEBÄCKEMPFEHLUNG

ein knuspriger Kornspitz oder ein frisches Knäckebrötchen

## GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Traubensaft oder Rotwein, natürlich auch Bier, wer mag probiert Schwarzbier

## ANLASS

am besten wohl nach einer Bergtour am Gipfel, doch auch im Semmerl ein Hochgenuss, probiert doch auch mal Käsewurst-Würfel am Spieß mit Gurkerl und Perlwiebel

## ZUM PRODUKT

diese beliebte Fleischwurst ist verwandt mit der Wiener - wir verarbeiten edle Schweine- und Rindfleischteile mit würzigen Emmentaler-Käse-Würfeln, Emmentaler bleibt auch bei Wärme schön schnittfest, daher eignet sich die Käsewurst auch als Jausenwurst hervorragend, sie trocknet lange nach und entfacht so noch intensiver das Aroma