

AUSSEHEN

zartes blasrosa mit ebenmäßiger Farbgebung, noble Finesse mit kühlem Teint

GRIFF

prall und glatt, elastisch bei Druck, gleichmäßig verteilt

GERUCH

liebliche Begrüßung von wärmenden Gewürzen, Ingwer & Lemongras samtig umspielt von Kümmel und leichter Pfeffernote

GESCHMACK

knackfrischer Biss, raffiniert kombiniert mit Pfeffer, Muskat, Ingwer und Kümmel, leichte Zitronensüße im Abgang betont das zurückhaltende Putenfleisch

BAUCHGEFÜHL

leicht und vielversprechend im Genuss, dezente Muskatnuancen verbleiben am Gaumen, machen Lust auf den nächsten Biss

www.nemetz-fleisch.at

GEBÄCKEMPFEHLUNG

knuspriges Roggenvollkorn ebenso wie Handsemmerl und Salzstangerl

GETRÄNKEEMPFEHLUNG

viele verschiedene Fruchtsäfte, ein Glas Grüner Veltliner

ANLASS

für Wurstsalat, Wurstsemmerl oder Nudeln mit Sauce, für Kinder empfehlen wir gebratene Wurst-Schüsslerl gefüllt mit Erbsen - eine lustige Alternative am Speiseplan

ZUM PRODUKT

für die Putenextra - aus der Familie der Brühwürste - verarbeiten wir frisches Putenfleisch mit leichtem Putenfett und Rapsöl die Extra zählt zu den Klassikern unter den Wurstsorten und ist vielfältig einsetzbar - im Sortiment gibts auch die „normale Extra“ mit Schweine- und Rindfleisch



DIE PUTENEXTRAWURST



unser Fazit:

ein harmonisches Pfeffertl in der Nase begrüßt Sie bei der Puten-Extra... beim ersten Anbeissen lernen Sie die leichte Muskatblüte kennen und entschwinden in die exotische Welt von Lemongras, Ingwer und Koriandernoten... im Abgang leicht und samtig, eine gewürzbetonte Geschmacksvielfalt mit nobler Eleganz