



DER PUTENLEBERKÄSE

AUSSEHEN

pastellfarbenes Lachsrosa, feinporig im Anschnitt, edle, zurückhaltende Erscheinung, samtig-stabil, homogenes Schnittbild

GRIFF

elastisch im Griff, praller Druck,

GERUCH

appetitanzregend nach erfrischendem Fleisch, saftig-aromatisch, zurückhaltend

GESCHMACK

dynamisch nach frischem Fleisch, auf der Zunge zerdrückbar, weich und geschmeidig

BAUCHGEFÜHL

mild fleischbetont, aromatisch rund



unser Fazit:
zurückhaltend in Farbe und Erscheinung, dabei frisch-appetitlich im Geschmack, entfaltet ein wohlig-frisches Gefühl im Magen, samtiges Bisserelebnis, wir empfehlen dazu ein würziges Stück Weißbrot und ein Zitronenbetontes Getränk

ERHÄLTlich ALS

- im Ganzen
- halbiert
- geschnitten
- auch im Sortiment:
Käseleberkäse, Pikantleberkäse, Bauernleberkäse, Leberkäse-Gugelhupf
... vom Schwein

www.nemetz-fleisch.at

GEBÄCKEMPFEHLUNG

am Besten schmeckt uns dazu ein Salzstangerl oder ein Kümmelspitz

GETRÄNKEEMPFEHLUNG

wir haben einen Zitronenradler probiert sowie ein Zitronenhaltiges Erfrischungsgetränk (Limonade)

ANLASS

würfelig mit Cocktailtomate am Spieß, paniert als Leberkäse-Schnitzel, klassisch in der Semmel

ZUM PRODUKT

Kategorie der Brühwürste, nicht geselcht oder geräuchert, heiß gebraten, Brät aus Putenfleisch mit Rapsöl => daher sehr hell in der Farbe, zurückhaltend gebraten, kann im Ofen bei 220°C goldbraun gebacken werden, erhält dadurch eine wunderbare Kruste ohne dabei auszutrocknen