



ALIMENTARE
FRESCO
WURSTEL

WURSTEL WEISSWURST SENFTER GR.200X12



**CODICE
13881**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Würstel con pelle. **SENZA CONSERVANTI.**

Il Weisswurst è una delle specialità gastronomiche bavaresi più conosciute. Significa letteralmente "*salsiccia bianca*", per il colore che lo distingue dalle altre tipologie di Würstel.

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Carni e lardello di suino selezionati - origine: UE
Tempo di produzione: 2 giorni

INGREDIENTI

Carne di suino (84%), acqua, sale, fecola di patate, spezie, aromi, stabilizzanti: polifosfati, antiossidante: eritorbato di sodio.

SHELF LIFE

40 giorni

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura da 0° a +4°C. Una volta aperta la confezione consumare entro 2-4 giorni.

UTILIZZO

Riscaldare il prodotto in modo tradizionale in acqua non bollente per 7 minuti. In Baviera questi Würstel si accompagnano con un brezel, intingendo la salsiccia in abbondante senape dolce. Inoltre, potresti aggiungere anche una birra artigianale di tipo weiss.



Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it