



## Gin-Bratwurst - hausgemacht

★★★★★ (1)

Art.-Nr.: 0314-3-5

Gewicht

5 Gin-Bratwürste ca. 225g	lagernd - Lieferzeit: 1-2 Tage	4,93 €
10 Gin-Bratwürste ca. 450g	lagernd - Lieferzeit: 1-2 Tage	9,86 €
20 Gin-Bratwürste ca. 900g	lagernd - Lieferzeit: 1-2 Tage	19,72 €
30 Gin-Bratwürste ca. 1,350 kg	lagernd - Lieferzeit: 1-2 Tage	29,58 €

4,93 €

Grundpreis: 21,91 €/kg

inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten

lagernd - Lieferzeit: 1-2 Tage

Beschreibung:

Gin-Bratwurst / Grillwurst - Wurst der Sinne- mit hochwertigem Gin und Naturgewürzen - hausgemacht Gin scheint aktuell die Grundlage für absolute In-Getränke dieses Jahres zu sein. Egal ob als Gin-Tonic, mit Martini oder als Beigabe zu diversen Longdrinks. Gin steht ganz oben auf der Getränkeliste. So hat Feinkost Weber die Gin-Bratwurst in die Serie Wurst-der-Sinne aufgenommen. Diese außergewöhnliche Grill- oder Bratwurst bereichert Ihr Essen mit einem außergewöhnlichen Geschmack nach Gin. Bei den Zutaten für unsere hausgemachten Gin-Bratwürste haben wir uns für hochwertigen Gin und edle Naturgewürze entschieden. Weil die typische Salzscharfe von raffiniertem Kochsalz durch Bickelbacher Steinsalz ersetzt wird kommen die vortrefflichen Aromen unserer Gin-Bratwurst weit besser zur Geltung. Zusätzlich sind Mineralien sowie Spurenelemente in natürlicher, körperverfügbarer Form gebunden. Unsere Gin-Bratwurst ist der Party-Hit, wenn auch Ihre Gäste Gin als aktuelles In-Getränk genießen. Natürlich passt die schmackhafte Grillwurst auch hervorragend zu allen anderen Getränken. Unsere Gin-Bratwurst wird aus bestem Schweinefleisch der Region Schwäbisch Hall versehen und verfeinert mit edlem Gin, die absolut außergewöhnliche Geschmacksnote. Bewußt verwenden wir für die Herstellung unserer Gin-Bratwurst ausschließlich Fleisch von Schwäbisch-Hällischen-Landschweinen. Qualitätsmerkmale Gin-Bratwurst - mit hochwertigem Gin und Naturgewürzen : hausgemachte Qualität vom "Schwäbisch-Hällischen Landschwein und vom Hohenloher Weiderind" zur Veredelung verwendete Naturgewürze wie Bickelbacher Natursalz, ... Frei von Gluten und Lactose knackiger Biss durch feinste Schafsdärme ( Saitlingen ) kann nach Braten oder Grillen Spuren von Alkohol enthalten Verwendung / Verzehr von Gin-Bratwurst - würzig erfrischend und Naturgewürze - hausgemacht : Egal ob gegrillt oder in der Pfanne gebraten, unsere Gin-Bratwurst ist eine delikate Grundlage für deftige Brotzeiten oder das Highlight bei Ihren Grill-Sessions. Essen sie dazu einen frischen, knackigen Salat oder geröstetes Gemüse. Bitte auf keinen Fall an Alkoholiker oder ehemalige Alkoholiker servieren.

Passend dazu



Merguez - französische Grillwurst aus Rind und Lamm - hausgemacht

Grundpreis: 24,90 €/kg  
9,96 €\*

★★★★★ (9)



Paprika-Handkäse Bratwurst - echt hessisch

Grundpreis: 21,91 €/kg  
4,93 €\*

★★★★★ (5)



Rostbratwurst - würzig mit Majoran - hausgemacht

Grundpreis: 15,91 €/kg  
8,75 €\*

★★★★★ (3)

\* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und zzgl. Versandkosten