



Salsiccia Fenchel Bratwurst - hausgemacht

★★★★★ (7)

Art.-Nr.: 0311

Aktuell leider nicht lieferbar.

Beschreibung:

Salsiccia Fresca Luganega mit Fenchel (Fenchelbratwurst) - würzig mit Fenchel und Naturgewürzen - hausgemacht Ob vom Grill oder in der Pfanne gebrutzelt - Feinkost Salsiccia Fresca Luganega mit Fenchel (Fenchelbratwurst) von Feinkost Weber bereichern Ihr Essen mit einem verführerisch würzigen Geschmack. Bewußt verwenden wir für die Herstellung unserer Bauernbratwürste ausschließlich Fleisch von Schwäbisch Hällischen Landschweinen. Bei den Gewürzen für unsere hausgemachte Salsiccia Fresca Luganega mit Fenchel (Fenchelbratwurst) haben wir uns für edle Naturgewürze entschieden. Weil die typische Salzscharfe von raffiniertem Kochsalz durch Bickelbacher Steinsalz ersetzt wird kommen die vortrefflichen Aromen unserer Salsiccia Fresca Luganega mit Fenchel (Fenchelbratwurst) weit besser zur Geltung. Zusätzlich sind Mineralien sowie Spurenelemente in natürlicher, körperverfügbarer Form gebunden. Mit unserer Salsiccia Fresca Luganega mit Fenchel (Fenchelbratwurst) kommen Sie den Sinnen der Toskana etwas näher. Die Salsiccia wird aus bestem Schweinefleisch der Region Schwäbisch Hall versehen und verfeinert mit feinen Fenchelsamen, die der frischen Wurst eine typisch toskanische Note geben. Qualitätsmerkmale Salsiccia Fresca Luganega mit Fenchel (Fenchelbratwurst) - würzig mit Fenchel und Naturgewürzen - hausgemacht : 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) Verwendung / Verzehr von Salsiccia Fresca Luganega mit Fenchel (Fenchelbratwurst) - würzig mit Fenchel und Naturgewürzen - hausgemacht : Egal ob gegrillt oder in der Pfanne gebraten, unsere Salsiccia Fresca Luganega mit Fenchel (Fenchelbratwurst) ist eine delikate Grundlage für deftige Brotzeiten oder das Highlight bei Ihren Grill-Sessions. Essen sie dazu einen frischen, knackigen Salat oder geröstete Kartoffelstücke.

Passend dazu



Wildschweinbratwurst mit Rosmarin und Thymian - hausgemacht

Grundpreis: 23,90 €/kg
9,56 €*

★★★★★ (12)



Wildschweinbratwurst mit Aprikose und Maronen - hausgemacht

Grundpreis: 23,90 €/kg
9,56 €*

★★★★★ (4)



Merguez - französische Grillwurst aus Rind und Lamm - hausgemacht

Grundpreis: 24,90 €/kg
9,96 €*

★★★★★ (9)

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und zzgl. Versandkosten