



# DIE LEBERSTREICHWURST

## AUSSEHEN

altrosa fleischfarbig, umhüllt von goldig glänzender Folie, feine, homogene Farbgebung

## GRIFF

weich im Griff, samtig und elastisch

## GERUCH

mild, nach frischem Fleisch und zarter Leber, aromatische Süße im Abgang

## GESCHMACK

cremiges Mundgefühl, zart schmelzend, samtig und harmonisch, nach frischem Fleisch und vielfältiger Leber

## BAUCHGEFÜHL

abgerundet und anhaltend aromatisch, macht Lust auf mehr, samtiges Gefühl verbleibt auf der Zunge



unser Fazit:  
einmal angeschnitten hält die Leberstreichwurst was die goldene Folie verspricht - eine elegante Cremigkeit erwartet Sie und überrascht Ihren Gaumen mit einem lieblichen Geschmack nach frischem Fleisch, die Leber küsst Ihren Gaumen im Abgang und schmilzt harmonisch auf der Zunge

## www.nemetz-fleisch.at

## GEBÄCKEMPFEHLUNG

wir empfehlen ein Grahamweckerl oder ein knuspriges Knäckebrot, auch Roggenvollkornbrot haben wir probiert

## GETRÄNKEEMPFEHLUNG

hier passt Bier, Wein, Fruchtsäfte oder ganz besonders ein Preiselbeer-Sekt

## ANLASS

mit Grissini und Oliven als Apperitiv, mit Preiselbeeren am knusprigen Brot, als Partyigel mit Soletti und Grissini, auf einem essbaren Löffel mit Basilikumblatt als Vorspeise, oder einfach zwischendurch weils schmeckt ;-)

## ZUM PRODUKT

Die Streichwurst gehört zu den Kochwürsten. Wir verarbeiten frische Schweinefleischstücke mit Speck zu einer feinen Masse und fügen anschließend eine frische Leber hinzu. Das Produkt wird anschließend in goldene Därme gefüllt und gekocht. Wir lieben den feinen Lebergeschmack, der auf der Zunge zergeht!