



DIE WIENER WURST

AUSSEHEN

Lebhaft marmoriert in rassigen Fleischfarben,
klar weißer Speck

GRIFF

typisch prall und gleichmäßig

GERUCH

betörend geräuchert nach gebratenem Fleisch,
ausgeglichen würzig

GESCHMACK

fleischig und weich mit typischer Rauchnote,
frisch gebratenes Fleisch, ausgeglichen harmonisch

BAUCHGEFÜHL

im Abgang temperamentvoll, klingt königlich
nach, appetitanregend und verführerisch

unser Fazit:
ein Meisterwerk an Marmorierung
begrißt uns bei der Wiener gebraten,
gleichmäßige Fleischtöne spielen
harmonievoll mit unseren Sinnen,
appetitanregend kitzelt uns der frische
Fleischduft in der Nase und verspricht
einen königlichen Geschmack
edle Heißbrauch-Essenzen verbleiben am
Gaumen während der Fleischgeschmack
mild abklingt und uns an
sommerliche Wandertage erinnert...



ERHÄLTLICH ALS

- ganze Stange
- halbe Stange
- geschnitten: 50g,
100g, 150g, 500g
- gewürfelt, in Streifen

www.nemetz-fleisch.at

GEBÄCKEMPFEHLUNG

Aborigines-Weckerl mit süßlicher
Note oder intensive Schwarzbrote

GETRÄNKEEMPFEHLUNG

ein Glas Bier oder Wein, passt auch
zu Apfel- und Orangensaft oder
einem Glas Mineral

ANLASS

im Sommer mit Essig und Öl,
zum Frühstück oder zur Jausen-
platte, klassisch im Semmerl,
als Vorspeise mit Gurkerl

ZUM PRODUKT

Unsere Wienerwurst gehört in die Familie der Fleisch-Würste
bzw. Brühwürste, am Ende des Fertigungsprozesses braten wir
unsere Wiener im Heißbrauch und entfalten so ihr ganzes
Potential, wir verwenden einen Faserdarm der bei der Lagerung
eine Abtrocknung zulässt - so ist die Wiener besonders lange
lagerfähig - wichtig ist eine ausreichend Luftzirkulation