

WURSTEL TIPO 'FRANKFURTER'



CODICE	81061
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Trentino Alto Adige
PESO	350 g circa

Wurstel affumicati prodotti da Karl Bernardi a Brunico

DESCRIZIONE	Wurstel affumicati realizzati con carne di suino e bovino, in budello naturale
ASPETTO	Sottili e allungati di colore nocciola all'esterno e rosa all'interno
SAPORE	Dolci con note affumicate, la speziatura non è eccessiva e la sapidità equilibrata
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Karl Bernardi - Brunico (BZ) - Alto Adige
SELEZIONATO PERCHÈ	Sono wurstel italiani, prodotti in modo artigianale da Karl Bernardi, non contengono glutine, lattosio, glutammato monosodico e coloranti
CURIOSITÀ	Wurstel è diminutivo di Wurst, che in lingua tedesca significa 'salsiccia'. E' una specialità di origine austro-tedesca; in Italia sono molto diffusi in Alto Adige
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Si consiglia di scaldare in acqua calda, non bollente, per circa 10 minuti. Deliziosi con la senape e con i crauti

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.