

WURSTEL WEISSWURST VALDIVÙ



CODICE	82348
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Trentino Alto Adige
PESO	250 g circa

Il tipico wurstel Weisswurst

DESCRIZIONE	Wurstel Weisswurst prodotti con carne di suini nati, allevati e macellati in Trentino, insaporiti con prezzemolo, sale marino e spezie naturali
ASPETTO	Caratteristico colore bianco
SAPORE	Delicato e aromatico
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Fratelli Corra' - Smarano (TN)
CURIOSITÀ	Come tutta la linea Valdivù dei Fratelli Corrà viene prodotto con materie prime sceltissime che consentono di eliminare conservanti, polifosfati, lattosio, proteine del latte, additivi per un prodotto sano, altamente digeribile e naturalmente saporito
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Si serve in tavola ancora immerso in acqua calda, per poi essere tagliato sul piatto. Ideale cosparsi di senape dolce e accompagnato dal tipico pane «brezel», come si usa a Monaco di Baviera, oppure con pane integrale o di segale. Da provare anche con un Chutney agrodolce

© 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.