Sommerwurst

Die Sommerwurst ist typisch westfälisch. Sie hat eine leicht rauchige Note und ein pikantes Aroma, das durch die Verwendung von verschiedenen Gewürzen und das Reifen in der Luft entsteht. Sie hat eine feste, aber dennoch zarte Textur.
Der Name "Sommerwurst" kommt daher, dass sie in der Regel im Frühjahr hergestellt und und nach 3-4 Monaten Lagerung im Sommer verzehrt wird.

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Sommerwurst"

Zusätzliche Informationen

Schweinefleisch, Jodsalz, Glukosesirup, Gewürze, natürliches Aroma, Buchenholzrauch, Konservierungsstoff: E250, Antioxidationsmittel: E300, E301.
Kann Spuren von Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse, Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse enthalten.