Kümmelstracke

Die Kümmelstracke ist eine geräucherte Wurstspezialität, die vor allem in der Region Westfalen in Deutschland hergestellt und genossen wird.
Der Name "Stracke" leitet sich von dem westfälischen Wort "Strack" ab, was so viel wie "lange Wurst" bedeutet.
Damit diese langsam gereifte Rohwurst aus magerem Schulterfleisch und kernigem Speck ihren typisch herzhaften Geschmack erhält, wird grob gemahlenen Bio-Kümmel hinzugegeben.
Die Kümmelstracke hat eine dunkle Farbe und einen kräftigen, würzigen Geschmack mit einem dominanten Aroma von Kümmel.

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Kümmelstracke"

Zusätzliche Informationen

Schweinefleisch, Speck, Speisesalz, Gewürze, Kümmel, Zucker, Starterkulturen, Buchenholzrauch, Konservierungsstoff: E252, Antioxidationsmittel: E300.