

AUSSEHEN

tiefes dunkelrot mit regelmäßiger Struktur und edler Marmorierung, rustikaler Aroma- rand mit natürlicher Struktur

GRIFF

anschniegbar und weich

GERUCH

ausdrucksstarker Rohwurst-Geschmack, Nuancen von Basilikum, Rosmarin und Thymian

GESCHMACK

frischer Fleischgeschmack mit zart umspielenden Kräuterklingen, weich und vollmundig

BAUCHGEFÜHL

kräftiger Gesamteindruck, lang anhaltendes Aroma am Gaumen, angenehme Kräuterfrische im Abgang, wohltuend

www.nemetz-fleisch.at

GEBÄCKEMPFEHLUNG

wir genießen ein Kräuter-Baguette oder ein leichtes Nussbrot zur Wildkräutersalami

GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner, Riesling oder Sauvignon Blanc, gerne auch ein ausdrucksstarker Rotwein

ANLASS


als Jause fast zu schade, als Vorspeise mit Grissini oder Melonenstückchen ein Hit, italienisches Käsegemüse wie Oliven mit Schafkäse oder gefüllte Paprika sind perfekt

ZUM PRODUKT

Die Geschichte der beliebten Rohwurst geht weit ins Mittelalter zurück wo es noch nicht möglich war, Fleisch in Kühlräumen zu lagern. Um Fleisch das ganze Jahr über bevorraten zu können, mussten sich die Menschen eine besondere Methode einfallen lassen - das war die Geburtsstunde der Rohwurst - in einem aufwendigen und zeitintensiven Verfahren werden edle Fleischteile schonend getrocknet - die natürliche Reife dauert weit über 3 Wochen und gewährleistet eine flaumige und weiche Textur - viele Salamisorten werden mit Edelschimmel verfeinert.



WILDKRÄUTERSALAMI


unser Fazit:
verführerisch duftende Kräuter verleihen dieser samtigen Salami einen besonderen Ausdruck - ein Hauch von Basilikum, Thymian und Rosmarin rundet den intensiv-typischen Fleischgeschmack harmonisch ab und spielt langanhaltend mit den Geschmacksknospen am Gaumen

