



# PFEFFERSALAMI

## AUSSEHEN

kräftiges rotfleischiges Auftreten, regelmäßige Marmorierung, glänzend und lichtschimmernd, kontrastreicher vielversprechender Aromarand

## GRIFF

unerwartet weich und elastisch

## GERUCH

intensiver, dichter Fleischgeruch, ausdrucksstarkes Pfefferl in der Nase

## GESCHMACK

weich beinahe schmelzend auf der Zunge, pfeffriges Gaumenkitzeln mit betonter Schärfe und leicht-frischer Säurenote

## BAUCHGEFÜHL

prickelt am Gaumen, anhaltende Schärfe im Abgang, fulminant pfeffrig

unser Fazit:  
italienische Musik im Ohr und unerwartete Pfeffereleganz in der Nase - kein Traum sondern Wirklichkeit mit der zart-schmelzenden Pfeffersalami  
eine unerwartet weiche Eleganz am Gaumen, durchbrochen von pfeffrigem Prickeln und lang anhaltendem Aroma



## www.nemetz-fleisch.at

## GEBÄCKEMPFEHLUNG

klassisch italienisch mit Ciabatta oder französisch mit Baguette, gerne auch mit Fladenbrot

## GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Lambrusco, vino rosso oder vino blanco, vielleicht ein Schlückchen Limoncello für Mutige

## ANLASS

die italienische Jause zum lauen Sommerabend, mit italienischer Musik, umwickelt auf Grissini oder als italienische Spaghetti mit pfeffriger Sauce und Salamiblättern

## 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.