



PIKANTE

AUSSEHEN

glänzend kontrastreiches fleischrosa mit auffälligen Gemüseeinschlüssen zeigen ein gesprenkelt attraktives Schnittbild

GRIFF

vollkommen prall in der Stange, anschnieg-sam und weich geschnitten, flaumig

GERUCH

frisches Aroma nach Paprika, lebhaft und aufregend, Nuancen von Gurke in der Nase

GESCHMACK

beeindruckender Geschmack nach frischem Gemüsegarten, harmonisch pikant

BAUCHGEFÜHL

zart schmilzt der frische Fleischgeschmack am Gaumen während die jugendliche Frühlingsfrische grübt, langanhaltende Harmonie

unser Fazit:
lebhaft und aufregend präsentiert sich die Pikante in vollkommener Eleganz
zuerst kitzelt ein frischer Gemüsegartenduft in der Nase, gefolgt von fleischiger Noblesse
beim Anbeissen legt sich die schmelzende Textur zart auf den Gaumen und zerfällt anschließend in milde Harmonie
ein herrlicher Frühlingsbote

www.nemetz-fleisch.at

GEBÄCKEMPFEHLUNG

knusprige Kräuterbrote oder dunkles Mehrkornbrot mit Karotten, Gemüse und Olivenöl

GETRÄNKEEMPFEHLUNG

ein Glas Sauvignon Blanc oder ein Gurken-Zitronen-Smoothie, ebenso wie ein Glas prickelnder Sekt zum Frühstück

ANLASS

harmoniert zum Frühstück, umspielt sanft Kräuterfrischkäse-Röllchen, wir empfehlen als Vorspeise Gurken-Würfeln am Spieß mit einer Scheibe Pikantwurst, wem mag, gibt frischen Chili dazu

ZUM PRODUKT

Die Pikant-Wurst gehört zur Familie der Brühwürste und bleibt auch bei neuerlichen Erhitzen schnittfest. Das feine Brät wird hergestellt aus harmonischem Schweine- und Rindfleisch und mit frischen Paprikaflöckchen abgerundet.
Nach einem anregenden Räucherungsprozess brühen wir die Pikante und entfalten so ihr typisches Aroma.

