



WÜRSTEL MERANER

Il würstel più tipico del Südtirol.



Come suggerisce il nome, questo würstel è nato nella città di Merano, in Trentino-Alto Adige.

La pasta più grossa, rustica e le spezie utilizzate rispetto agli altri Würstel Senfter, rendono il Würstel Meraner ricco di gusto e croccante oltre che facile e veloce da preparare: puoi scegliere tra cottura alla piastra, griglia o in acqua calda.

Il tocco finale viene poi dato dall'affumicatura naturale realizzata con legno di faggio, capace di donare un gusto morbido ma deciso e subito riconoscibile al palato.

Resistere è impossibile e Senfter è riuscito a portare tutta la golosità di questo piatto direttamente a casa tua.

CONSIGLI

C'è chi preferisce il Würstel Meraner Senfter all'interno di un panino, proprio come nello street food altoatesino, ma si può dare una chance anche a un buon piatto con Würstel Meraner e contorno di patate arrostiti con rosmarino.

In entrambi i casi prova ad accompagnare il tutto con una salsa al rafano o della senape, non te ne pentirai. Se poi vuoi berci qualcosa insieme, la decisione non può che cadere su un'ottima birra artigianale: le Pils, ben luppolate ed equilibrate tra note maltate e amarognole, si sposano perfettamente.

CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero da 0° a 4°. Una volta aperta la confezione consumare entro 2 giorni.

TABELLA NUTRIZIONALE

WÜRSTEL MERANER

Würstel gustosi e croccanti.
Valori medi per 100g*

Valore energetico	1.197 kJ / 289 Kcal
Grassi	25 g / 100 g
di cui acidi grassi saturi	10 g / 100 g
Carboidrati	1,0 g / 100 g
di cui zuccheri	1,0 g / 100 g
Proteine	15 g / 100 g
Sale	2,2 g / 100 g