



# WÜRSTEL WEISSWURST



Tutto il gusto dell'antica ricetta bavarese in un Würstel.

Letteralmente, Weisswurst significa "salsiccia bianca". Il colore di questo Würstel Senfter infatti lo distingue immediatamente da tutti gli altri. Il Weisswurst è sicuramente una delle specialità gastronomiche bavaresi più conosciute e Senfter ha deciso di omaggiarla rispettando l'antica ricetta della tradizione.

A rendere unico questo Würstel non è solo una questione estetica, ma anche una sapiente miscela di aromi tra cui prezzemolo e scorza di limone che, unita alla carne di puro suino, rendono il gusto completamente diverso e unico rispetto a tutti gli altri Würstel.

La complessità di sapori però si contrappone all'estrema facilità di preparazione: basta infatti riscaldare il prodotto in acqua non bollente per sette minuti e il profumo della Bavaria sarà già in tavola.

## CONSIGLI

Così come la ricetta, anche il modo di consumare i Weisswurst Senfter ha origini tradizionali che ti consigliamo di provare. In Baviera questi Würstel si accompagnano con un brezel, intingendo la salsiccia in abbondante senape dolce.

Per completare un vero e proprio pranzo tradizionale, potresti aggiungere anche una birra artigianale di tipo Dubbel, perfetta per gli insaccati più speziati.

## CONSERVAZIONE

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

## TABELLA NUTRIZIONALE

# WÜRSTEL WEISSWURST

Würstel bianco speziato con prezzemolo e limone.  
Valori medi per 100g\*

Valore energetico .....	1.351 kJ / 327 Kcal
Grassi .....	31 g / 100 g
di cui acidi grassi saturi .....	12,4 g / 100 g
Carboidrati .....	1,0 g / 100 g
di cui zuccheri .....	1,0 g / 100 g
Proteine .....	11 g / 100 g
Sale .....	1,7 g / 100 g