



# WÜRSTEL WIENER

Un Würstel classico dal gusto speciale.

Anche senza saperlo, se pensi a un Würstel probabilmente stai pensando a un tipo Wiener. Nato intorno al diciannovesimo secolo a Vienna (wiener significa proprio viennese in lingua tedesca), questo Würstel è il più conosciuto e utilizzato: dalle bancarelle lungo le strade insieme a un panino e salse varie, fino ad arrivare alle cucine di tutta Italia e non solo.

La carne di puro suino macinata molto fine, gli aromi selezionati e l'affumicatura naturale con legno di faggio, conferiscono a tutti i Würstel Wiener Senfter il gusto classico con un tocco speciale, dato dall'attenzione con cui vengono selezionati tutti gli ingredienti durante il processo di lavorazione.

Il sapore raffinato si presta anche a diversi tipi di cottura: griglia, piastra o in acqua calda. Per ogni occasione troverai il modo di giusto di gustarli.



## CONSIGLI

Un würstel classico si presta a un classico consumo. Dopo averlo immerso in acqua calda per cinque minuti, taglia un panino e farciscilo. Sporca con un po' di senape (dolce o più forte, a seconda dei tuoi gusti) oppure ketchup o maionese e il piatto è pronto!

Ma queste non sono le uniche salse adatte per gustare al meglio i Würstel Wiener Senfter: se cerchi un sapore deciso prova la salsa cren (o rafano); una salsa al curry è invece un tocco saporito che saprà stupirti.

In abbinamento ti consigliamo una fresca birra artigianale di tipo India Pale Ale, IPA, erbacea e fruttata grazie alla generosa luppolatura che ne esalta le note dolci grazie a un'alcolicità abbastanza intensa.

## CONSERVAZIONE

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

## TABELLA NUTRIZIONALE

### WÜRSTEL WIENER

Würstel dal gusto classico per ogni occasione.  
Valori medi per 100g\*

Valore energetico	1.200 kJ / 290 Kcal
Grassi	26 g / 100 g
di cui acidi grassi saturi	10,4 g / 100 g
Carboidrati	1,0 g / 100 g
di cui zuccheri	1,0 g / 100 g
Proteine	13 g / 100 g
Sale	2,1 g / 100 g