



WÜRSTEL SERVELADE

Un Würstel delicato pronto per ogni occasione.

I Würstel Servelade Senfter si distinguono da tutti gli altri per diversi motivi: il primo è la loro forma, più ricurva e corta rispetto a un Meraner, un Weisswurst oppure un würstel Wiener. Oltre alla forma così singolare, anche il gusto dei Servelade si differenzia: perché più delicato e risultato di un impasto di puro suino a macina fine arricchito da spezie e aromi.

In comune con tutte le altre tipologie di Würstel Senfter, i Servelade hanno invece l'affumicatura, realizzata con metodo naturale e legno di faggio, la scelta migliore quando si tratta di carni suine.

Prepararli è veramente facile e si adattano a diversi tipi di cottura: alla griglia, alla piastra oppure bolliti in acqua calda. Insomma, non avete scuse per non provarli.



CONSIGLI

Gli accompagnamenti per questo tipo di würstel sono tanti e ottimi per ogni tipo di preparazione. Se cotti in acqua calda per esempio, un piatto di crauti è la scelta migliore. Sulla griglia invece oltre ai Würstel Servelade Senfter consigliamo di cuocere anche qualche verdura. Se poi preferisci gustare il prodotto a freddo, l'insalata di patate è la ricetta perfetta da provare.

Per ognuno di questi piatti la scelta su cosa bere non può che ricadere sulle ottime birre artigianali, di cui consigliamo nello specifico una Belgian Ale o una Trappiste, entrambe con una buona componente alcolica e un sapore fruttato, speziato e corposo.

CONSERVAZIONE

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

TABELLA NUTRIZIONALE

WÜRSTEL SERVELADE

Würstel delicati di puro suino.
Valori medi per 100g*

Valore energetico	1.163 kJ / 281 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	13 g / 100 g
Sale	2,2 g / 100 g