

Blutwurst mit Krokant, Walnüsse, luftgetrocknet



Blutwurst mit Walnüssen und Krokant, luftgetrocknet

Pfälzer Blutwurst verfeinert mit Walnüssen und Krokant, luftgetrocknet im Naturdarm.

Bewertung: Noch nicht bewertet

Preis

Verkaufspreis inkl. Preisnachlass

Verkaufspreis 14,34 €

Preisnachlass

 Verfügbar
Versandfertig in 1-2 Tagen

[Ask a question about this product](#)

Beschreibung

Luftgetrocknete Pfälzer Blutwurst mit Walnüssen und Krokant als Ring im Naturdarm

Die Blutwurst ist eine der ursprünglichsten Wurstarten der Pfalz.

Sie wird aus gekochten Speckwürfeln, Schwarte, Salz, frisch gemahlene Gewürzen und frischem Blut hergestellt.

Die Blutwurst schmeckt herzhaft, leicht rauchig nach angebratenem Speck, verfeinert mit Majoran, Zwiebeln, Walnüssen und Krokant. Im Mund pikant pfeffrig, mit etwas Piment, dabei zart und von feiner Konsistenz. Sie schmeckt hervorragend zu Pellkartoffeln oder kross gebratenen Kartoffeln.

Unsere Pfälzer Wurstspezialitäten werden aus schlachtfischem, deutschem Schweinefleisch aus der Region und nach alten Hausrezepten hergestellt.

// //