Blutwurst mit Krokant und Walnüssen

Pfälzer Blutwurst mit Walnüssen und Krokant

Pfälzer Blutwurst verfeinert mit Walnüssen und Krokant als Ring im Naturdarm

Bewertung: Noch nicht bewertet
Preis
Verkaufspreis inkl. Preisnachlass

Verkaufspreis 12,25 €

Preisnachlass

Verfügbar
Versandfertig in 1-2 Tagen

Ask a question about this product

Beschreibung

Die Blutwurst ist eine der ursprünglichsten Wurstarten der Pfalz.

Sie wird aus gekochten Speckwürfeln, Schwarte, Salz, frisch gemahlenen 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 schlachtfrischem, deutschem Schweinefleisch aus der Region und nach alten Hausrezepten hergestellt.