



DIE POLNISCHE

AUSSEHEN

seidig glänzend, mit gleichmäßigem Schnittbild, grobe Textur mit gebrochenem Pfeffer, fleischrosa Töne mit reinweißem Speck

GRIFF

elastisch und weich, kompakt & gleichmäßig, charakteristisch rustikal

GERUCH

intensiv fleischbetont, nach frischem Schweine- und Rindfleisch, würzig-rauchig

GESCHMACK

weiche Textur, harmonisch abgerundet, angenehme Pfeffernote am Gaumen, weich strukturiert

BAUCHGEFÜHL

wohlig sättigend, harmonisch geräuchert



unser Fazit:

rustikal wilde Dauerwurst-
spezialität für knackige Wurst-
salate oder vielschichtige
Erdäpfelgulasch, Fleischstruktur
im groben Mosaik, körnige Struktur,
attraktive Pfeffernote im Abgang,
weicher Biss mit wohligen
Sättigungsgefühl

ERHÄLTLICH ALS

- ganze Stange
- halbe Stange
- geschnitten 500g
- würfelig geschnitten

www.nemetz-fleisch.at

GEBÄCKEMPFEHLUNG

wir empfehlen ein Laugenstangerl mit Mohn oder ein nussig-kerniges Vollkornbrot

GETRÄNKEEMPFEHLUNG

ein Glas Weißbier

ANLASS

zum Wurstsalat, zur Brettl-
jaus´n, fürs Erdäpfelgulasch
oder zur Heurigenjausen

ZUM PRODUKT

frische Fleischteilstücke mit Schinkeneinschlüssen, abgefüllt in aromadurchlässigen Faserdärmen, im Heißbrauch geräuchert und prall geräuchert