



Qualität für Ihre Bedientheke
AB SOFORT BESTELLBAR!

Hergestellt aus schonend gegarten und gepökelten Schweinezungen vom Aktivstall-Schwein, gewürfeltem Speck und würziger Blutschwartenmasse, vereint unsere Zungenrotwurst in der Kappe alle Komponenten für einen intensiven Geschmack. Verfeinert mit echtem Thüringer Majoran, Speisesalz und ausgewählten Gewürzen, entfaltet sie durch den Buchenholzrauch ein herzhaftes Aroma.

Nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch ist die Zungenrotwurst ein Highlight. Ihr leuchtend roter Glanz entsteht ganz natürlich, ohne chemische Farbstoffe. Das harmonische Schnittbild, geprägt durch die handverarbeiteten Schweinezungen und den charismatischen Naturdarm, macht sie auch visuell zu einem ansprechenden Genusserlebnis in der Bedientheke.



Zungenwurst in der Kappe
geräuchert, 65% Schweinezungen

Artikelnummer: 1504100

Gewicht: ca. 0,7–1,2 kg

½ Stück

RLZ 21 Tage

