

Tiroler Rinder Wurzen Rindersalami

Es muss nicht immer Schweinefleisch sein: Luftgetrocknete Würste aus Rindfleisch sind eine ganz besondere und dazu vergleichsweise kalorienarme Delikatesse. Die Rinder Wurzen werden nach altem Hausrezept in Tirol hergestellt, über Buchenholz geräuchert und an der frischen Tiroler Luft getrocknet. Die Rinder Wurzen sind eine wichtige Komponente auf einem ordentlichen Jausenbrettl und eine aromatische Ergänzung zu Käse, Essiggurken und Radieschen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Tier	Rind
Herkunft	Österreich
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

Rindfleisch, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Gewürzextrakte, Dextrose, Maltodextrin, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Reifekulturen, essbare Wursthülle aus Rinderkollagen (Farbstoff: Paprikaextrakt), Rauch

Inverkehrbringer

Karl Handl GmbH
Bahnhofstr. 57 87435 Kempten Deutschland