

# Bratwurst Salsiccia Fenchel

Die Salsiccie werden in der Wurst- und Käsemanufaktur Salcis in der Nähe von Siena hergestellt. Das dafür verwendete Schweinefleisch stammt ausschließlich von Bauernhöfen aus der Toskana. Dort werden u.a. Schweine der Qualitätsrasse Cinta Senese gehalten. Die italienische Bratwurst erinnert an eine grobe, deutsche Bratwurst. Die kleinen Salsiccias werden jedoch aus magerem und fettem Schweinefleisch hergestellt.

Die Bratwurst lässt sich ideal in der Pfanne oder auf dem Grill zubereiten. Gleichzeitig können Sie das Brät auch aus der Pelle drücken und angebraten in einer Sauce zu Pasta reichen. Ganz traditionell, wie in der Toskana üblich, wird diese Salsiccia mit einem Hauch von **Fenchel** gewürzt.

Probieren Sie auch die [anderen Sorten!](#)

**Hinweis:** Vor Verzehr vollständig durcherhitzen!

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Sonstige Angaben

|                 |             |
|-----------------|-------------|
| Portioniert     | Portioniert |
| Enthält Alkohol | Nein        |
| Lagertemperatur | 0-4°C       |

## Inverkehrbringer

Di Gennaro Feinkost- u. Weinhandelsgesellschaft mbH  
Von-Pistorius-Str. 1 Deutschland