

# Bratwurst Salsiccia Peperoncino

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.

In der Schärfe liegt die Würze! Diese Sorte wird mit feinen **Peperoncino** gewürzt. 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.

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

**Hinweis:** Vor Verzehr vollständig durcherhitzen!

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Sonstige Angaben

Herkunft	Italien
Portioniert	Portioniert
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

## Zutaten

Schweinefleisch, Salz, Zucker, Chili 0,2%, Gewürze, natürliche Aromen. Konservierungsstoffe: Natriumnitrit E 250, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure E 300, Säureregulator: Natriumacetat E 262, Naturdarm von Schwein.

## Inverkehrbringer

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