



EICHGRABNER

AUSSEHEN

ein Meisterwerk an Fleischerskunst, kontrastreiches Schnittbild, aufregende Rot- bis Lavendeltöne, dabei zart schimmernd

GRIFF

kompakt und fest im Griff, fühlt sich weich und warm an

GERUCH

erfüllend nach frischem Fleisch und angenehmen Rauchtönen, typische Schinkennoten, leichtes Pfefferl in der Nase

GESCHMACK

facettenreicher Biss, kräftiger Schinkengeschmack, abgerundete Würze, vom Pfeffer beflügelt, frisch-fleischig und ausgewogen

BAUCHGEFÜHL

temperamentvoll kitzelt der Pfeffer am Gaumen, hinterlässt ein langanhaltendes wohliges Gefühl am Gaumen, vielschichtig und vollmundig



unser Fazit:

leicht und blumig auf den ersten Blick und doch ausdrucksstark intensiv und unglaublich facettenreich - so ist unsere Eichgrabner in ihrer vollen Pracht! die ganzen Pfefferkörner geben der Eichgrabner das gewisse Extra! genießen Sie diese meisterhafte Schinkenwurst unbedingt mit einem Glaserl veltliner und lassen sie sich an einen Ort verführen, an dem unsere Geschichte begann... dem kleinen Ort Eichgraben im Wienerwald

www.nemetz-fleisch.at

GEBÄCKEMPFEHLUNG

bekömmlich mit Lauge, edel mit knusprigem Landbrot mit dunkler Kruste

GETRÄNKEEMPFEHLUNG

ein pfeffriger veltliner oder Welsch, gerne auch ein Preiselbeersaft oder Erdbeersaft

ANLASS

am besten zum Frühstück, auch Kinder mögen die Blumenform, achtung auf den Pfeffer, dekorativ auf Wurstplatten, und schmackhaft mit Erdbeeren

ZUM PRODUKT

diese Vertreterin der Fleischwürste stammt aus unserer „alten“ Heimat Eichgraben - schon von Weitem erkennbar durch die aufregende Blumenform, wir verarbeiten rund 20% Schinken-teile mit mageren Schweinefleischstücken, die Eichgrabner kann nachgetrocknet werden und wird dadurch noch intensiver