



# DER LEBERKÄSE

## AUSSEHEN

seidig-glänzende Oberfläche, kompaktes fleisch-rosa, feinporig & flaumig

## GRIFF

elastisch-kompakter Griff, prall-gefüllt

## GERUCH

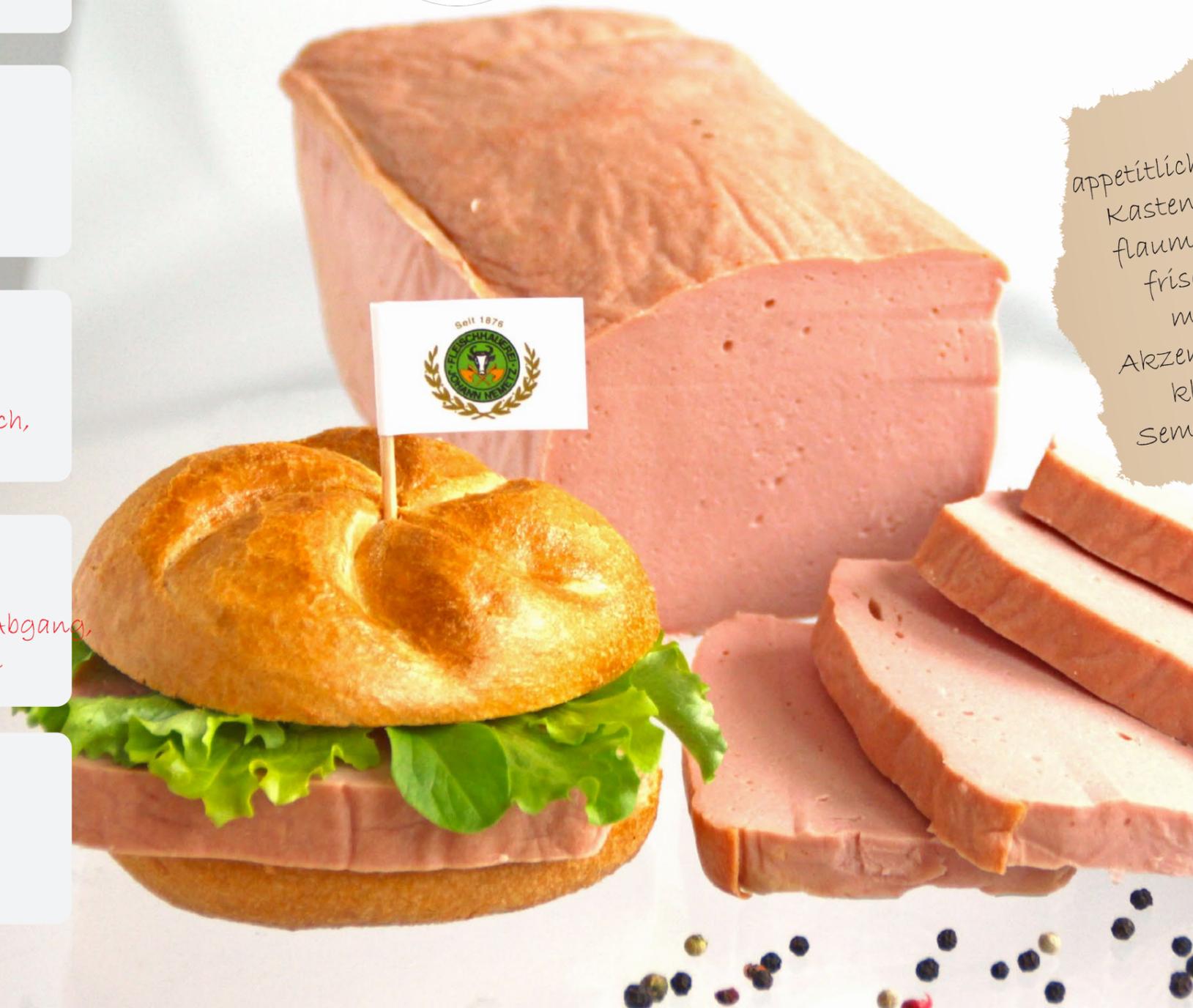
intensiv aromatisch nach frischem Fleisch, breites Aroma, süß-würzige Noten

## GESCHMACK

flaumig im Biss, angenehm saftig im Abgang, Aroma nach frischem Fleisch mit süßem Hauch und würzigen Akzenten

## BAUCHGEFÜHL

langanhaltend und süß-würzig



unser Fazit:  
appetitlicher Leberkäse, in typischer Kastenform, geschmeidig und flaumig im Biss, Aroma nach frischem würzigen Fleisch, mit süßlicher Note und Akzenten nach edlen Gewürzen, klassisch im knusprigen Semmel mit Gurkerl und Senf

## ERHÄLTlich ALS

- im Ganzen
- halbiert
- geschnitten
- als MINI-Leberkäse
- auch im Sortiment: Käseleberkäse, Pikant-Leberkäse, Bauernleberkäse, Leberkäse-Gugelhupf ... vom Schwein

## www.nemetz-fleisch.at

## GEBÄCKEMPFEHLUNG

klassisch ist hier ein knuspriges, ofenwarmes Handsemmerl oder ein Wachauer Laber'l

## GETRÄNKEEMPFEHLUNG

wir bleiben beim beliebten WURMI-BIER oder einem kräftigen Grünen Veltliner

## ANLASS

ohne Zweifel - die klassische Leberkäse-Semmel, oder gebacken als Leberkäse-Cordon-Bleu, überbacken mit Spiegelei und Käse, oder am Besten: der Leberkäse-Gugelhupf aus dem Nemetz-Markt

## ZUM PRODUKT

ein Klassiker der Brühwürste, nicht geselcht und nicht geräuchert, goldbraun gebacken, bewusst ohne Kruste, damit er bei Ihnen noch bei 220°C im Backofen knusprig wird ohne dabei auszutrocknen, typische rosa-Töne für fleischigen Genuss, resch und knusprig wird er im Backofen