



# DAS SACHERWÜRSTEL

## AUSSEHEN

unglaublich lang, knackig und dünn, mit leichter Krümmung, glänzende Oberfläche in ebenmäßigen beige

## GRIFF

prall gefüllt und dabei elastisch, typisch feste Oberfläche mit feinem Brät

## GERUCH

harmonisch und mild, mit royaler Rauchnote, angenehme Gewürzkomposition

## GESCHMACK

vollfleischiger Biss mit betontem „Knacks“, edle Gewürze runden den frischen Fleischgeschmack ab

## BAUCHGEFÜHL

das frische Fleisch entfacht ein angenehmes Gefühl im Magen, durch die Rauchnoten verbleibt eine vollendete Harmonie ...

[www.nemetz-fleisch.at](http://www.nemetz-fleisch.at)

## GEBÄCKEMPFEHLUNG

typisch mit Weißbrot: Baguette oder Semmerl, gern auch mit rustikalem Nussbrot

## GETRÄNKEEMPFEHLUNG

am besten mit einem prickelnden Glas Sekt oder einem Pfiff Bier

## ANLASS

typisch für Bälle, Bankette und Feste, als Snack für Mitternacht mit Gebäck, Kren und Senf, gern auch für Hotdogs oder als Würstel zum Frühstück

## ZUM PRODUKT

Das Sacherwürstel orientiert sich an ihrer kleineren Schwester - der Frankfurter. Sie stammt ebenso aus der Gruppe der Brühwürste und ist seit langer Zeit eine typische Wiener Delikatesse. Die Basis besteht aus feinem Rinder- und Schweinefleisch. Das Sacherwürstel ist noch feiner und milder als die Schwester, typisch für Sacherwürstel ist auch die unglaubliche Länge und der besondere „Knack“ im Anbiss...

**unser Fazit:**  
schon die verführerische Länge und der sanfte Glanz machen Lust auf diese Wiener Spezialität - belohnt werden wir mit einem klangvollem „Knacks“ während sich unser Gaumen an den vollkommen harmonisch abgestimmten Tönen von Schweine- und Rindfleisch erfreut, in der Nase begrüßt uns ein rauchig-fleischiges Aroma während wir das weiche Brät spielerisch mit unserer Zunge zerdrücken...