Eichsfelder Bauernmettwurst dünn

Diese beliebte regionale Spezialität wird nach alter Tradition in Handarbeit hergestellt.
Sein einzigartiges Aroma erhält die Eichsfelder Bauernmettwurst durch das noch warm verarbeitete Schweinefleisch und eine besondere Gewürzmischung mit Knoblauch und Koriander.
Danach reift sie 6 - 8 Monate in der Lehmkammer und wird in regelmäßigen Abständen von Hand gepflegt.

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Eichsfelder Bauernmettwurst"

Zusätzliche Informationen

Schweinefleisch, Salz, Pfeffer, Knoblauch