



720 g
10 x 720 g
1,8 kg
4 x 1,8 kg



BOCKWURST

ONTDEK

Deze gekookte en gerookte worst, gemaakt volgens een oud Duits recept, wordt gemaakt van natuurlijk darmvlees en mager vlees, hoofdzakelijk rund- en varkensvlees door elkaar. Het roken van de worst zorgt voor de specifieke roodbruine kleur van het bockbier.

INFO

Allergenen
Selderij



978020
978021
978000
978001



scan me

DÉCOUVREZ

Cette saucisse cuite fumée, élaborée selon une vieille recette allemande, est fabriquée avec un boyau naturel et de la viande maigre, principalement du bœuf et du porc mélangés. En fumant la saucisse, on obtient la couleur spécifique de la bière bock brune rougeâtre.

INFO

Allergènes
Céleri

