

# Münchner Weißwürste

Holen Sie sich Bayerische Gemütlichkeit nach Hause! Greifen Sie zu unserer Münchener Weißwurst. Nach traditionellem Handwerk werden die Weißwürste aus Schweine- und Kalbfleisch hergestellt. Verfeinert werden die Würste durch Petersilie und weitere Gewürze.

Kennen Sie den Spruch: "Die Weißwurst darf nicht das 12:00 Uhr Kirchenläuten hören und muss davor gegessen werden." ?

Er stammt aus der Zeit, in der die Weißwurst roh verkauft wurde und noch nicht richtig gekühlt werden konnte. Mittlerweile ist diese Zeit natürlich vorbei und wir können Ihnen einen Kühlen [Frischeversand](#) bieten!

**Unsere Servierempfehlung:** Bringen Sie ein Topf mit Wasser zum Kochen, nehmen Sie ihn vom Herd und legen die Weißwürste für ca. 8-10 Minuten hinein zum Ziehen lassen. Danach sofort servieren!

**Gleich dazu bestellen:** Ideal passt dazu der süße [Hausmachersenf](#) der Bayrischen Senfmanufaktur [Mari](#).

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

## Zutaten

Kalb- und Schweinefleisch 68%, Speck, Trinkwasser, Schwarten, jodiertes Kochsalz (Kochsalz, Kaliumjodat), Petersilie, Lauch, Zwiebel, Dextrose, Gewürze, natürliches Zitronenaroma, Gewürzextrakt, Maltodextrin, Geschmacksverstärker: E621, Stabilisator: E331, E450, Schweinesaitling.

## Inverkehrbringer

Gassner GmbH  
Zenettistr. 11 80337 münchen Deutschland