

Blutwurst mit Äpfel

Blutwurst kann mehr sein als nur eine rustikale Wurst nach hausmacher Art. Diese französische Blutwurst ist mit Äpfeln verfeinert, was sie noch aromatischer macht und ihr eine fruchtige Note gibt. Die Blutwurst mit Äpfeln schmeckt auf Brot, ist aber auch ideale Basis für einen raffinierten Blutwurststrudel oder für den Klassiker Himmel & Erde mit Kartoffelpüree und noch mehr Apfel.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Herkunft	Europäische Union
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

Schweineblut, Zwiebeln, Schweinefett, Apfelpüree 116%, Schwarte, Zucker, Salz, Gewürze und Aromapflanzen, natürlicher Schweinedarm.

Inverkehrbringer

Société Des Rillettes Bahier
Route de Paris 72160 Sceaux sur Huisine Frankreich