



# La véritable saucisse de Nuremberg

Identifiées grâce à une Indication géographique protégée (IGP), les véritables saucisses de Nuremberg sont exclusivement fabriquées dans la ville du même nom. Cette petite saucisse à griller est une spécialité culinaire typique dont raffolent les Nurembergeois. Les caractéristiques typiques de cette authentique saucisse allemande sont :

- Une fabrication à base de viande de porc
- Un boyau naturel de mouton
- Une petite taille comprise entre 7 et 9 cm
- Un poids situé entre 20 et 25 g
- Un assaisonnement caractéristique à base de marjolaine



Poids : 200 g  
DLC : 21 jours  
CDT/CT : 15 x 200 g  
EAN 13 : 3271620004021



## Une saucisse qui se déguste été comme hiver !

Grillée au barbecue, c'est dorée et croustillante à point que la saucisse de Nuremberg libère toute sa saveur et se laisse déguster. En été, cette originale complète une gamme de grillades en apportant une touche différenciante et impactante grâce à la visibilité de son IGP. Ainsi, elle se savoure sous forme de sandwich accompagnée d'une bonne bière pour retrouver l'ambiance des rues de Nuremberg. En hiver, en tant que plat principal, elle se fond dans une gamme choucroute ou encore servie avec une salade de pomme de terre, pour un repas convivial et chaleureux entre amis.



Charcuterie Fine  
Pour Gourmets

[www.jeca-france.com](http://www.jeca-france.com)