

Nordhessische Ahle Wurst Die Zutaten

- Schlachtwarmes Fleisch und Fett (max. 3 Std nach Schlachtung) der gesamten Sau, ohne das talgige Fett
- Salpeter 0,3 g KNO_3 /Kg
- Göttinger Salinensalz, ohne Rieselhilfen 16 g /Kg
- Gewürze aus eigener Mischung: 6 g Pfeffer/Kg, 2 g Zucker/Kg, Knoblauch in Rum eingelegt, Menge nach Geschmack, etwas gemahlener Muskat und Kümmel
- O H N E Nitritpökelsalz
- O H N E Diphosphat

www.ahle-wurst.de