

BIERSTENGEL



Seit 2004 kann man die Lahnsteiner Delikatessen auch essen. Begonnen hat dies mit den „Bierstengeln“, über Buchenholz geräucherten Salamis mit etwa 50 g Gewicht, verfeinert mit dem dunklen Doppelbock Schnee Bock. Als Produzent fungiert die Metzgerei Wagner in Braubach.

Der Geschmack der Bierstengel ist herzhaft-würzig und leicht saftig. Bierstengel sind – ähnlich den Biernudeln oder dem Bierkäse – alkoholfrei, da der Alkohol beim Erhitzen der Wurstmasse entweicht. Die folgende Genussempfehlung gilt also auch für Kinder.

Da wir die wir die Bierstengel in kleinen Chargen produzieren und da wir die Kühlkette beim Online-Versand nicht garantieren können sind sie nur exklusiv bei uns in der Lahnsteiner Brauerei, Sandgasse 1 in Lahnstein, erhältlich.

Technische Daten:

- Inhaltsstoffe: 97 % Schweine- und Rindfleisch, Speck, 3 % Schnee Bock, jodiertes Nitritpökelsalz/Kochsalz, Konservierungsstoff E250, Jod-/Säuerungsmittel E575, Lactose, Gewürze, Geschmacksverstärker, E621, Mononatriumglutamat, Antioxidationsmittel E301, Natriumascorbat, Dextrose, Trennmittel E470a, Aromen, Rauch.
- Vakuumverpackt in Einheiten von je zwei Bierstengeln nach Gewicht von ca. 100g.
- Gekühlt zwei Monate haltbar.

Genussempfehlung:

- Als kleiner Imbiss für zwischendurch.
- Als Teil einer Wurstplatte.
- Als „Cold Stengel“ im Brötchen.
- In Scheibchen geschnitten zu Salat, als Auflage zu Pizza, zum Anbraten von Bratkartoffeln oder als Zutat für Nudel- oder Kartoffelauflauf.