



Aspik und Kochwurst

Besondere Geschmackserlebnisse

Aspikspezialitäten - Herzhaft, leicht und lecker

Zu den fettärmsten Fleischerzeugnissen gehören Wurst-Spezialitäten in Aspik. Ihr Fettgehalt beträgt oft nur 3 %. Aspikwaren gehören zu den Sülzen, die wiederum zu der Familie der Kochwürste zählen.

Das magere, vorgegarte Schweine- oder Geflügelfleisch wird gewürfelt, in Streifen oder Scheiben geschnitten und mit weiteren Zutaten, wie z. B. Kräutern und Gemüse, verfeinert. Das fettarme Fleisch mit seinem geringen Kaloriengehalt, kombiniert mit dem fein-säuerlichen Aspik-Geschmack, steht bei modernen, fitnessorientierten Verbrauchern hoch im Kurs.

Kemper Aspikspezialitäten:

viel Genuss, wenig Kalorien, fettreduziert und bekömmlich.

Kochwürste - Kerniges aus dem Kessel

Die Familie der Kochwürste mit mehr als 350 verschiedenen Varianten umfasst drei unterschiedliche Gruppen. Neben den Kochstreich- und Leberwürsten gehören zu den Kochwürsten z. B. auch Rot- und Zungenwurst sowie Pasteten-Spezialitäten und die Sülzwurst. Der Deutschen liebste Kochwurst ist die Leberwurst. Kochwurst entsteht in einem besonderen technologischen Prozess, wobei Zutaten und Wurst zweifach erhitzt werden. Der Begriff Kochwurst leitet sich vom ersten Garprozess ab. Ein Teil der Zutaten wird im Kochkessel vorgegart, der restliche Teil unter Zugabe von Gewürzen und anderen Zutaten im Kutter zerkleinert und vermischt.

Wurst leistet von Natur aus einen wichtigen Beitrag zur täglichen Ernährung. Rotwürste z. B. enthalten große Mengen gut verwertbaren Eisens - ein lebenswichtiges Spurenelement.