



Rohwürste

Eine reife Leistung

In Deutschland gibt es mehr als 500 Rohwurstsorten, ein Viertel davon ist streichfähig. Die bekanntesten sind Salami, Cervelatwurst und Schinkenmettwurst sowie als streichfähige Rohwürste Teewurst, Braunschweiger, Streichmettwurst und Zwiebelmett.

Rohwurst, auch Dauerwurst genannt, wird aus zerkleinertem Fleisch und kernigem Speck hergestellt, mit feinen Gewürzen versehen und in Därme gefüllt. Danach werden die Rohwürste bei Kemper in große Reifekammern gehängt. Hier verlieren sie Feuchtigkeit und bilden ihr herzhaftes Aroma aus. Je nach Sorte und Rezeptur werden die Würste unterschiedlich lang geräuchert. Rohwürste sind auch ungekühlt lange haltbar. Eine traditionelle Kunst in Nortrup die seit mehr als 100 Jahren gepflegt wird!

Ob klassisch, mit Edelschimmel, luftgetrocknet oder fettreduziert, bei uns finden Sie erlesene Spitzenprodukte für jedermann.