



Die Bratwurst

... ist bei Groß und Klein beliebt, vor allem jetzt zur Grillsaison.

Es gibt Sie in unzählig vielen Sorten und jede Sorte ist einzigartig, da jede Bratwurst vom Handwerksmetzger nach eigenem Rezept, das oft schon seit Generationen weitergegeben wurde, hergestellt wird. In der Herstellung der Bratwurst steckt sehr viel Know-how und Liebe.

Unsere Bratwurst gibt es in verschiedenen Kreationen, z.B. die Bündelbratwurst, eine fränkische Variante mit Majoran und Piment, die grobe Bratwurst, welche ihren Ursprung in Thüringen hat, würzige Salsiccia aus Schweinefleisch nach italienischem Vorbild mit Fenchel oder vom Wildschwein, das traditionelle Schweinswurst`l, welches in unserer oberbayrischen Heimat beheimatet ist sowie die kleinen Rostbratwurst`l, welche ihren Ursprung in Nürnberg haben.

Spezialitäten wie Lammbratwurst mit schwarzen Oliven, Käsekrainer, die feine Schweizer Bratwurst, die Rote oder Augsburger runden unser Sortiment ab.

Noch mehr Wissenswertes finden Sie hier:

www.metzgerei-lutz.com