



Pressemitteilung

3/19 – 21.1.2019

Zum Brandenburg-Tag auf der Grünen Woche: Geheime Traditionsrezepte aus dem Barnim

Original Schorfheider Knüppelsalami nur echt aus dem Hause Eberswalder

Britz/Berlin Eine besondere Brandenburger Spezialität aus dem Britzer Wurstwarenwerk erfährt auf der Internationalen Grünen Woche 2019 besondere Beachtung. Die Schorfheider Knüppelsalami geht auf eine Rezeptur zurück, die bereits seit über 30 Jahren unverändert ist.

Salami ist nach wie vor der Spitzenreiter in den deutschen Haushalten: 2,5 kg werden jährlich davon konsumiert. Lange Zeit ging der Trend weg von der Original-Salami am Stück, in letzter Zeit nehmen die Liebhaber der Wurstwarentraditionen wieder zu. Warum aber in die Ferne schweifen, wenn das Original vor den Toren der Hauptstadt zu erhalten ist. In speziellen Klimakammern werden die Original Schorfheider Knüppelsalami nach traditionellen Verfahren gereift. Nach mehr als 30 Tagen hat die Salamispezialität dann ihre besondere Festigkeit erlangt, dem sie den Beinamen Knüppelsalami verdankt. Genießer lieben den besonderen Geschmack, der während des Reifungsprozesses entsteht. Durch eine spezielle Verpackung reift die Salami weiter und wird dadurch je nach Belieben des Verbrauchers geschmacklich deutlich intensiver. Neben den im Handel erhältlichen Geschmacksrichtungen Natur, Wacholder und Peperoni werden auf der Grünen Woche 2019 viele neue Sorten vorgestellt. Die Besucher am Eberswalder Stand können sich auf 10 verschiedene Spezialitäten unter anderem mit Trüffel, Steinpilzen, Jalapenos oder Rote Pfefferbeere freuen. Dazu kommen Genießervarianten mit Rotwein, Gin oder Kirschwasser.

1.667 Zeichen (mit Leerzeichen)

Gerne senden wir Ihnen weitere Informationen und Bildmaterial auf Anfrage zu.

Unternehmenskontakt:

Eberswalder Wurst GmbH
Sebastian Kühn, Geschäftsführer Vertrieb und Marketing
s.kuehn@eberswalder.de
www.eberswalder.de

Pressekontakt / Presseservice:

Dirk Artmann
artmannworks
Mail: da@artmannworks.de
Tel: +49 (0)151 – 4616 0274