

Saucisse allemande bio Id 200 gr

EAN: 8436033360569

FABRICANTE: AHIMSA



La saucisse allemande, également connue sous le nom de Wurst, a une longue histoire qui remonte au Moyen Âge, créée dans la ville de Nuremberg au XIVe siècle. Les bouchers allemands ont commencé à expérimenter différentes viandes et épices pour créer différents types de saucisses. Un siècle plus tard, la saucisse était devenue un aliment populaire dans tout le pays et chaque région commençait à développer ses propres variétés et styles.

LA DESCRIPTION

Ingrédients

Eau, gluten de blé*, tofu* (eau, graines de soja*, stabilisant : sulfate de calcium), huile de tournesol*, levure*, farine de blé*, sel), amidon de maïs*, sel marin, épices*, sauce soja* (eau, graines de soja*, blé*, farine de sel*), épaississant : gomme xanthane, gomme de caroube ; gélifiant : carraghénane ; vinaigre de cidre de pomme*, émulsifiant : lécithine de soja*.

*Issu de l'agriculture biologique.

