

—
S A Z I A N I S T U B ' N

N E U M E I S T E R

Saziani Feine Kost

Das Kürbiskernschmalz

Schmalz (von Schmelzen) ist weiterverarbeitetes Fett von Tieren, vor allem Schweinen und Gänsen. Im weitesten Sinn wird auch Butterschmalz zum Schmalz gezählt. Grammelschmalz enthält noch die ausgebratenen Speckteile. Kürbiskerne fein gehackt verbinden sich hervorragend mit dem Schmalz.

Zutaten: Schweineschmalz 30%, Grammeln 30%, Verhackert 20%, Kürbiskerne 20%, Kernöl, Knoblauch, Pfeffer, jod. Speisesalz

Empfehlung: diese Variante mit den Gewürzen zählt zu den beliebtesten Brotaufstrichen für die steirische Jause. Ob auf Vollkorn-, Bauernbrot oder als Zusatz für einen Vorspeiseteller – das Kürbiskernschmalz ist eines der köstlichsten Kernölprodukte.