



Wir haben einen Tag lang gewurstet !

Liebe Freunde des guten Essens und vielfältigen Geschmacks

Wir hoffen ihr seid alle gesund und informieren euch gerne über Aktuelles aus unserer Späcktory.

Im Winter wird gewurstet! Getreu diesem Motto haben wir einen Tag lang Fleisch zu feinen Würsten verarbeitet.

Mit Stolz dürfen wir euch unsere [Buurebratwurst](#) nach eigenem Rezept anbieten. Erstmals haben wir getrocknete Kräuter aus unserem Garten verwendet. Unsere Bratwürste enthalten weder Geschmacksverstärker noch Konservierungsstoffe und gehen nach der Zubereitung gleich in den TK. Frischer geht's also nicht!

Auch [Rauchwürste](#) nach Späcktory Rezept sind wieder zu haben, ebenfalls ohne Zusatzstoffe. Diese hängen nach der Produktion noch 1-2 Stunden im Räucherofen und werden danach auch gleich tiefgefroren.

Und ein weiteres Highlight: Am Wochenende durften wir unsere [Buuresalami](#) nach einer vierwöchigen Reife ernten. Diese rassige Dauerwurst wird aus Rindfleisch hergestellt und mit einem rauchigen schottischen Whisky veredelt.

Diese Buuresalami hatten wir im letzten Jahr zum ersten Mal im Sortiment. Angespornt durch die grosse Nachfrage und das positive Feedback haben wir diesmal mehr hergestellt und freuen uns, euch diese Spezialität wieder anbieten zu können.

Der Räucherofen ist täglich in Betrieb, Ende dieser Woche gibt es u.a. wieder [Filettini](#), am Stück (Menge nach Wunsch) oder geschnitten.

Neben Späck, Coppa und Schinken können wir euch weiterhin als TK [Candy Bacon](#), [Pulled Porc](#) und [Forellenfilets](#) anbieten. Zu allen hier erwähnten Produkten findet ihr auf unserer Homepage weitere Informationen zur Herstellung, Verfügbarkeit und auch Rezepte für die Zubereitung.

Wir wünschen euch weiterhin eine gute Zeit und bliibet gesund!

rauchige und genussvolle Grüsse
von deinem Späcktory Team



Die [Covid-Massnahmen](#) fürs Abholen deiner Bestellung findest du auf unserer Homepage.

PS: Du hast diesen Newsletter erhalten, weil wir dich kennen und du in unserem Freundeskreis bist. Falls du keine weiteren Mails von Späcktory wünschst, kannst du dich unter [Newsletter](#) wieder abmelden. Vielen Dank!