

桜のソーセージ「キルシュブルスト」新発売

ドイツ名物さくらんぼでできたお酒”キルシュ”と桜の葉が入ったふわっとした柔らかな食感のホワイトソーセージです。

春の季節を告げる味わいをお楽しみください。

豚・牛肉ベースの絹引き生地に豚真皮のコラーゲンと桜の葉・キルシュで風味付けをしています。

5-6分ボイルして召し上がり下さい。

マスタードは“ハニーマスタード”を付けて食べるのがベストマッチ。