

Pastrami geschnitten 300 g

Pastrami ist ein Klassiker des amerikanischen Deli- und Streetfoods und aus etlichen Delikatessläden in New York nicht mehr wegzudenken.

Ihren Ursprung hat diese Rindfleischspezialität wahrscheinlich bei rumänisch-jüdischen Einwanderern, die die Pastrami im 19. Jh. mit in die USA gebracht haben.

Die Pastrami von Fischer´s Finest ist inspiriert von dieser Spezialität im New York Style. Angenehme Würze trifft auf zarteste, fein marmorierte Rinderbrust. Die Fleischstücke hierfür wurden sorgsam ausgewählt und perfekt zubereitet. Durch die Mischung aus Pökeln, Würzen, Räuchern und Garen entsteht ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

Am besten genießt man Pastrami lauwarm auf einem Sandwich mit Senf und Mayonnaise. Aber auch andere Varianten sind je nach Geschmack möglich. Beispielsweise mit Coleslaw, sauren Gurken und geschmolzenem Cheddar.

Aber egal wie die Pastrami gegessen wird - sie schmeckt übrigens auch pur vorzüglich – ist sie eine unglaublich leckere Spezialität aus unserer Genussmanufaktur.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 300 g

Brennwert kj	4701 kj
Brennwert kcal	1122 kcal
Fett	105 g
davon gesättigte Fettsäuren	39 g
Kohlenhydrate	3 g
davon Zucker	3 g
Eiweiß	45 g
Salz	8.4 g

Unzubereitet pro Portion 100 g

Brennwert kj	1567 kj
Brennwert kcal	374 kcal
Fett	35 g
davon gesättigte Fettsäuren	13 g
Kohlenhydrate	1 g
davon Zucker	1 g
Eiweiß	15 g
Salz	2.8 g

Zusätzliche Informationen

Zutaten:

Rindfleisch, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: E250) Karamell, Gewürze, Glucosesirup, Maltodextrin, Würze, Acerolapulver, natürliches Aroma, natürlicher Rauch.