

Pulled Beef

Zartes mageres Rindfleisch, sous vide schonend im eigenen Saft gegart – für einen besonders aromatischen Fleischgeschmack.



PRODUKTBESCHREIBUNG

Rinderbraten aus der Schulter, gewürzt, im Beutel gegart und tiefgefroren

ZUTATEN

98 % Rindfleisch mit Flüssigwürzung (87 % Rindfleisch, 13 % Flüssigwürzung (Trinkwasser, Reisstärke, Speisesalz, Maltodextrin, Säureregulator: Natriumcarbonate, Stabilisator: Diphosphate, Gewürzextrakte, Buchenholzrauch)), Gewürze (enthält **Senf**), Speisesalz, Zucker, Raucharoma

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

Den Beutel im Kombidämpfer bei 130°C (100 % LF) für ca. 15 Minuten erhitzen. Anschließend das Produkt aus der Folie entnehmen und zerreißen. Nach belieben verfeinern, z.B. mit einer BBQ-Sauce vermischen und als Topping für ein Poutine verarbeiten.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie: 506 kJ / 120 kcal
Fett: 4,0 g
davon gesättigte Fettsäuren: 1,6 g
Kohlenhydrate: 1,8 g
davon Zucker: 0,5 g
Eiweiß: 19,0 g
Salz: 1,70 g

ALLERGENE

Senf.



WESTFOOD
FLEISCH | WURST | CONVENIENCE