



PRODUKT

Neueinführung



Bayerischer Bierbraten

Bezeichnung	TK Bayerischer Bierbraten
Art.-Nr.	54384
Verpackung	Karton à ca. 7,5 kg
Inhalt	4 Stück à ca. 1,9 kg
Beschreibung	Der Bierbraten besteht aus zugeschnittenem Schweinerücken, gefüllt mit Käse, Röstzwiebeln und Speck, abgerundet mit feinem Bieraroma, tiefgefroren.

Zubereitung:

Bierbraten auftauen, danach Folie entfernen. Im Kombidämpfer bei einer Temperatur von 130° C bis 150° C auf eine Kerntemperatur von 75° C bringen. Den Braten nach dem Bratvorgang ca. 20 Minuten ruhen lassen und dann portionieren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Einführung: Ab 04.09.23

