



PRODUKT

Neueinführung

100 JAHRE
Geschmack. Persönlich. Wir.



TK Fleischspieß

Bezeichnung	TK Fleischspieß mit Speck und Zwiebeln
Art.-Nr.	54280
Verpackung	Karton à 4 kg (20 Stück à 200g)
Beschreibung	Herzhafter Spieß aus saftigem rohem Schweinefleisch mit geräuchertem Bauchspeck und mild-süßen Zwiebelstücken, tiefgefroren.

Zubereitung:

In der Pfanne: Den tiefgefrorenen Fleischspieß in Fett/Öl von allen Seiten kurz anbraten und bei mittlerer Hitze ca. 25 Minuten schmoren.

Im Kombidämpfer: Den tiefgefrorenen Fleischspieß von allen Seiten anbraten, mit Sud angießen und bei 180°C auf Stufe "Kombidampf" ca. 25 - 30 Minuten garen.

Einführung: Ab 12.05.25

