



WIEDER im Sortiment

100 JAHRE
Geschmack. Persönlich. Wir.



**Nur
solange
der Vorrat
reicht**

Bayerischer Bierbraten

Bezeichnung	TK Bayerischer Bierbraten
Art.-Nr.	54384
Verpackung	Karton à ca. 8,0 kg
Inhalt	4 Stück à ca. 2,0 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 11.08.25

