

Wir unterstützen Ihren Verkauf!

- Gewürze und Zutaten
- Verpackung für den Verkauf
- Kundenflyer – auf Wunsch mit Ihrem Logo
- Mediendaten für Ihre Präsentation

Meisterstücke

die Ihre Kunden begeistern

PULLED PORK

Rauchig-scharfer Geschmack nach Zwiebel, Pfeffer und Paprika trifft auf milde Süße aus Rohrzucker und Ahornsirup – für perfekte Bratenstücke amerikanischer Art!



Material:

Schweinehals, Schweineschulter

Injektion:

18 %

Lake:

89,5	kg	Wasser
5,0	kg	Kochsalz
5,0	kg	Schinken Quick Pulled Pork
0,5	kg	MB Cut Liquid 1
100,0	**kg**	**Gesamt**

Zutaten je kg Fleisch

20,0 g Pulled Pork Smokey

Verarbeitung / Fertigungshinweis

Lake wie oben angegeben aufbereiten und mit 18 % injektieren. Gewicht überprüfen. Nach der Injektion in den Tumbler geben und wie folgt behandeln:

Tumbler:

2 Std. Dauerlauf / 6 UpM / volles Vak.
Nach 1,5 Std. die Außenwürzung mit in den Tumbler geben.
Anschließend die Fleischstücke in Vakuum-Kochbeutel geben und für 18-20 Std. bei 78° C im Wasserbad garen. Das Fleisch auspacken und ca. 20 Min. bei 230° C im Ofen bis zur gewünschten Bräune backen.
Das Pulled Pork mit zwei Gabeln in Fasern zerrupfen.

Für die Soße:

500 ml Bratensaft (alternativ Brühe) mit 50 g Pulled Pork Smokey mischen.
Anschließend 500g Gewürzketchup oder Ketchup nach Geschmack unterrühren.

Nach Belieben mit Krautsalat / Coleslaw servieren.

- kein Geschmacksverlust durch Garen im eigenen Saft
- Geringer Gewichtsverlust
- Schnelle Verfügbarkeit
- Schnell regeneriert im Kombi-dämpfer oder im Wasserbad
- Lange Haltbarkeit

Pulled Pork – Art.-Nr.: 52.9731000

Gewürze, Dextrose, Rohrzucker, Meersalz, Verdickungsmittel E412, nat. Aromen, Gewürzextrakte, Raucharoma



Beck Bavarian BBQ

PULLED POULTRY

- kein Geschmacksverlust durch Garen im eigenen Saft
- Geringer Gewichtsverlust
- Schnelle Verfügbarkeit
- Schnell regeneriert im Kombidämpfer oder im Wasserbad
- Lange Haltbarkeit

Fruchtige Süße aus Rohrzucker, Limette und Zitrone, angenehme Schärfe aus Chiligranulat mit weiteren feinen Gewürzen und Kräutern wie Paprika und Oregano – macht jedes Geflügelprodukt zum Genuss!



Material:

Putenoberkeule, Putenbrust, Hähnchenbrust ohne Knochen

Injektion:

18 %

Lake:

87,5	kg	Wasser
5,0	kg	Kochsalz
7,0	kg	BratAktiv Poultry
0,5	kg	MB Cut Liquid 1
100,0	**kg**	**Gesamt**

Zutaten je kg Fleisch

20,0 g Pulled Poultry

Verarbeitung / Fertigungshinweis

Lake wie oben angegeben aufbereiten und mit 18 % injektieren. Gewicht überprüfen. Nach der Injektion in den Tumbler geben und wie folgt behandeln:

Tumbler:

2 Std. Dauerlauf / 6 UpM / volles Vak.
Nach 1,5 Std. die Außenwürzung mit in den Tumbler geben.
Anschließend die Fleischstücke in Vakuum-Kochbeutel geben und für 18-20 Std. bei 78° C im Wasserbad garen. Das Fleisch auspacken und ca. 20 Min. bei 220° C im Ofen leicht überkrusten.
Das Pulled Poultry mit zwei Gabeln in Fasern zerrupfen.

Für die Soße:

500 ml Bratensaft (alternativ Brühe) mit 50 g Pulled Poultry mischen.
Anschließend nach Geschmack 250 g Ketchup und 250 g Mayonnaise oder Salatcreme unterrühren.

Nach Belieben mit Krautsalat / Coleslaw servieren.

Pulled Poultry – Art.-Nr.: 52.1325810

Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Rohrzucker, Verdickungsmittel E412, Aroma, Kräuter, Gewürzextrakte, Raucharoma



Beck Bavarian BBQ

BEEF BRISKET

Fein abgestimmtes kräftiges Präparat mit einer süß-scharfen Würznote, unverwechselbar durch Raucharoma und Honig. Hervorragende Würzung für erstklassige Grill- und BBQ-Produkte!

- kein Geschmacksverlust durch Garen im eigenen Saft
- Geringer Gewichtsverlust
- Schnelle Verfügbarkeit
- Schnell regeneriert im Kombidämpfer oder im Wasserbad
- Lange Haltbarkeit



Material:

Rinderbrust

Injektion:

18 %

Lake:

89,5 kg	Wasser
5,0 kg	NPS
5,0 kg	BratenQuick Beef Buffalo
0,5 kg	MB Cut Liquid 1
100,0 kg	**Gesamt**

Zutaten je kg Fleisch

20,0 g Beef Brisket

Verarbeitung / Fertigungshinweis

Lake wie oben angegeben aufbereiten und mit 18 % injektieren. Gewicht überprüfen. Nach der Injektion in den Tumbler geben und wie folgt behandeln:

Tumbler:

2 Std. Dauerlauf / 6 UpM / volles Vak.

Nach 1,5 Std. die Außenwürzung mit in den Tumbler geben. Anschließend die Fleischstücke in Vakuum-Kochbeutel geben und ca. 12 Std. im Kühlraum reifen lassen. Danach für 18-20 Std. bei 78 °C im Wasserbad garen. Das Brisket auspacken und ca. 20 Min. bei 230 °C im Ofen bis zur gewünschten Bräune backen.

Für die Soße:

500 ml Bratensaft (alternativ Brühe) mit 50 g Beef Brisket mischen. Anschließend 500 g Gewürzketchup oder Ketchup nach Geschmack unterrühren.

Nach Belieben mit Krautsalat / Coleslaw servieren.

Beef Brisket – Art.-Nr.: 52.1285100

Gewürze, Meersalz, Saccharose, Verdickungsmittel E412, Karamell, Honigpulver, Raucharoma, Säureregulator E262b, Gewürzextrakte

