



# PRODUKT

## Neueinführung



## 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 02.09.24**

