



# PRODUKT

## Neueinführung



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 02.09.24**

