

Dikke sneden Ham, Kip en Kalkoen aan 't Spit



# Kant-en-klare oplossing voor een heerlijk gerecht!



## Zalig makkelijk, zalig lekker

De dikke sneden Ham, Kip en Kalkoen aan 't Spit zijn een nieuw quick-serve product, perfect om je klanten snel een heerlijk gerecht te serveren. De natuurlijke vleesstructuur, sappigheid en bereidingsmogelijkheden beloven een lust voor de smaakpapillen. En de steeds identieke vorm van de dikke sneden garandeert een consistente cost of food per portie. Zo behoud jij de controle over alle aspecten van je keuken.

# De echte spit-smaak

De dikke sneden zijn gemaakt van 100% verse ham, kipfilet en kalkoenfilet. De Ham en Kalkoen gaan tijdens het productieproces naturel de heteluchtoven in. De Kip wordt eerst nog gemarineerd in een heerlijke kruidenpekel. Door de unieke grill- en braadbereiding krijgen de sneden een echt bakrandje én de echte smaak zoals aan 't spit.

- zachte en volle smaak
- natuurlijke vleesstructuur
- gegarandeerde sappigheid, ook na bereiding

## EEN MEERWAARDE BIJ IEDER GERECHT

Van klassiekers tot experimentele gerechten: de dikke sneden zorgen voor een vertrouwde smaak in alle bereidingen. Daarnaast zijn alle sneden exact hetzelfde, waardoor je steeds een consistente presentatie hebt.

- authentieke look, bereid in bakvorm
- consistente presentatie
- cross-seasonal bruikbaar

## MAKKELIJK OM MEE TE WERKEN

De dikke sneden gebruiken, dat is in een mum van tijd heerlijke gerechten aan je klanten voorschotelen. En dat met een gegarandeerde kwaliteit van vlees, keer op keer, bereiding na bereiding.

- folieverpakking, geschikt voor sous-vide
- verschillende bereidingsmogelijkheden
- consistente total cost of food per portie

### BEREIDINGSTIP

**Bereid de dikke sneden in een grillpan**  
voor een nog smakelijkere presentatie!



**Verpakking:**  
folieverpakking,  
per 6 omverpakt in een doos.



**Gewicht:**  
Ham: 6x 900 gr (150 gr per snede)  
Kip: 6x 825 gr (137 gr per snede)  
Kalkoen: 6x 810 gr (135 gr per snede)

**Inhoud:**  
6 sneden  
per verpakking



**Bewaring:**  
koel en droog bewaren  
bij max 4°C



**Houdbaarheid:**  
21 dagen

Inspiratie op  
[www.my-imperial.be](http://www.my-imperial.be)

**Imperial**