

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 sneede)
Kip: 6x 825 gr (137 gr per sneede)
Kalkoen: 6x 810 gr (135 gr per sneede)

Inhoud:
6 sneden
per verpakking



Bewaring:
koel en droog bewaren
bij max 4°C



Houdbaarheid:
Minimaal 50 dagen



