

Wiesbauer®

DUNAHÚS

PULLED MEAT SPECIALITÁSOK



Receptfüzet

Nr. 4



Burger Pulled Pork-kal

A hamburger zsemlét vágjuk fel és pirítsuk meg a belső felét. A zsemle alsó felét kenjük meg mustáros majonézzel. Halmozzuk rá a Pulled Pork-ot és a Coleslaw salátát (amerikai káposztasaláta). Hagymakarikákkal, paradicsomszeletekkel és zöld salátával tálaljuk.

Tájékoztató Pulled-specialitásainkhoz

A Wiesbauer három új BBQ-specialitása – „Pulled Beef” (340g fűszerezett, párolt marhahús), „Pulled Pork” (340g fűszerezett, párolt sertéshús), és a „Pulled Turkey” (340g fűszerezett, párolt pulykahús) – Amerikából származó trendtermékek, melyek évek óta gazdagítják a gasztronómiát és a háztartásokat. A Pulled-ételek a BBQ csúcskategóriájába tartoznak, elkészítésük sok időt és ráfordítást vesz igénybe. Hosszú fejlesztési munkának köszönhetően

a Wiesbauer munkatársainak sikerült olyan terméket előállítani, melyet otthonunkban könnyen, gyorsan elkészíthetünk. Az alkalmazott „Sous Vide”-eljárásnak köszönhetően ezek a termékek kimagasló ízlést nyújtanak.

A csomagolásban található 60g öntettel ízesíthető, két villával tépett hús, mennyei étel akár burger vagy wrap töltéséhez felhasználva, akár főételként, salátaként tálalva.



Tálaljuk a Pulled Pork-ot egy tányéron zöldsalátával, uborkával retekkel, paradicsommal, paprikával és hagymakarikákkal.

Pulled Pork tál

A Wiesbauer új Pulled-specialitásai



www.wiesbauer-dunahus.hu