



**CARNI ROSSE
CONGELATE**
VITELLONE

BOVINO PASTRAMI CBT LUX PZ4X1KG

**CODICE
14490**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Brisket Pastrami

Origine carne: Spagna

Formato di vendita: 3 sacchetti per cartone. Sacchetto di plastica nero e trasparente per Cottura Sous Vide e Conservazione Alimenti. 1 pezzo da ±1300 gr per sacchetto (peso molto variabile)

INGREDIENTI

Punta di petto di Angus 93%, miscela di condimenti [spezie, zucchero, aroma], acqua e sale. .

***ALLERGENI: Può contenere tracce di SEDANO, SESAMO e SENAPE

SHELF LIFE

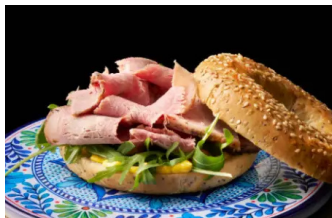
24 mesi.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura inferiore ai -18°C.

UTILIZZO

Scongelare il prodotto in frigorifero (0°C 4°C), cuocere in forno a 180°C 200°C per 15 20 minuti. Tagliare a fettine sottili controfibra (perpendicolarmente alle fibre muscolari) e condire con il fondo di cottura. Una volta scongelato, se la confezione non è stata manomessa, può essere conservato in frigorifero (0°C 4°C) per 5 giorni.



METODO DI PREPARAZIONE

ELABORAZIONE A FREDDO:

Come il Girello, congelare e tagliare con affettatrice a freddo in sottili fette. Come un affettato. Il liquido presente nel sacchetto (un rub di spezie che nasce in cottura essendo i propri succhi della carne di angus) deve essere riscaldato, ridotto e poi aggiunto sopra il brisket tagliato a fette sottili.

ELABORAZIONE AL FORNO:

Ridurre i liquidi presenti nel sacchetto, poi spennellarli sul brisket e cuocere al forno a 200 gradi durante 20-30 minuti.

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it