



SMOKED UND SOUS VIDE GEGARTES

aus der Recke-Manufaktur

Bestes Frischfleisch, kräftige Rubs - Gewürzkomponenten -, natürliche Raucharomen und der richtigen Temperaturkontrolle über 12 Stunden in unseren Räucheröfen. Mit dem »Southern Pride Gas Smoker TM« gehen wir neue Wege in der Entwicklung unseres Sous Vide und Barbecue Sortimentes.

UNSERE ANGEBOTE:

RECKES MANUFAKTUR

Hickory smoked Beef Brisket

Rinderbrust Southern Pride
geräuchert und gepökelt,
Stückgewicht ca. 2kg,
einzeln vak.-verpackt



66371

RECKES MANUFAKTUR

Slow cooked Pulled Beef

Hickory smoked
gegartes Rinder-
nacken, 2,5 kg
vak.-verpackt



66370

RECKES MANUFAKTUR

Slow cooked Pulled Porc

Hickory smoked
gegartes Schweine-
nacken, 2,5 kg
vak.-verpackt



66374

RECKES MANUFAKTUR

Slow cooked Pulled Chicken Sous Vide

gegart
Hähnchensteaks mit Haut,
2,5 kg vak.-verpackt



66373

RECKES MANUFAKTUR

Maishähnchenbrust Suprême Sous Vide

gegart
mit Haut und Flügelknochen,
Stückgewicht ca. 200g,
einzeln vak.-verpackt



66030

RECKES MANUFAKTUR

Beef-Ribs Dry Aged Sous Vide

gegart, mariniert
Stückgewicht ca.
1,5 kg, einzeln im
Vakuumbbeutel



66327

RECKES MANUFAKTUR

Spare-Ribs

gegart, mariniert
Stückgewicht ca. 1 kg,
einzeln vak.-
verpackt



76312

RECKES MANUFAKTUR

Rinderbacke Sous Vide

gegart
ohne Kreuzschnitt,
2 Stück à ca. 250 g
im Vakuumbbeutel



5994

RECKES MANUFAKTUR

Entenbrust Sous Vide

gegart
Stückgewicht ca.
200 g, 2 Stück
im Vakuumb-
beutel



5998

Jetzt bestellen unter:

FON: 030 39603-185 | FAX: 030 3966728 | MAIL: BESTELLUNG@RECKE-FLEISCHWAREN.DE

Alle Angebote freibleibend und nur solange der Vorrat reicht! Druckfehler vorbehalten!