

03.05.-30.05.2019

# WAS LANGSAM GART, WIRD RICHTIG GUT.



bell.ch



Das ist gut. Seit 1869.

Alle Aktionen auf: [webshop.transgourmet.ch](http://webshop.transgourmet.ch)



**TRANSGOURMET**

## Sous-Vide

**Mit der Sous-Vide-Methode wird das Fleisch über mehrere Stunden schonend gegart. Das Fleisch ist somit wunderbar saftig und zart – ein himmlischer Genuss für Fleischliebhaber.**

- Gegart nach der Sous-Vide-Methode
- Saftiges und zartes Fleisch
- Zeitersparnis bei der Zubereitung – einfaches und schnelles Wärmen
- Einfach und gut zu Portionieren
- Wenig Garverlust
- Kombination mit individuellen Saucen
- Kreative Einbindung in Menüs

### Inspirationsideen:



Für Sandwiches



Als Wrap



Genial für Burger



Als Topping



Zum Überbacken



Als Pfannengericht

# SMART UND EFFIZIENT KALKULIERT:

## 1 Pulled Turkey Burger:

• Pulled Turkey	CHF	1.95	100 g
• Burger Bun	CHF	0.66	1 Bun
• Coleslaw	CHF	0.20	20 g
• Barbecue Sauce	CHF	0.10	20 g
<b>Total Foodcost</b>	<b>CHF</b>	<b>2.91</b>	



kg  
**20<sup>99</sup>**



Art.-Nr. 077402  
Bell  
Sous-vide Beef Ribs  
ca. 2 kg



kg  
**19<sup>99</sup>**



Art.-Nr. 077403  
Bell  
Sous-vide Pork Bacon  
ca. 2 kg



kg  
**19<sup>50</sup>**



Art.-Nr. 077404  
Bell  
Sous-vide Pulled Pork  
ca. 2 kg



kg  
**17<sup>50</sup>**



Art.-Nr. 077405  
Bell  
Sous-vide Pulled Turkey  
Hergestellt in der Schweiz  
Herkunft: Deutschland  
ca. 2 kg



kg  
**20<sup>99</sup>**



Art.-Nr. 077406  
Bell  
Sous-vide Veal Bacon  
ca. 2 kg



kg  
**23<sup>50</sup>**



Art.-Nr. 077407  
Bell  
Sous-vide Pork Spare Ribs  
Deutschland  
ca. 3 kg

