

06.05.-01.06.2019

WAS LANGSAM GART, WIRD RICHTIG GUT.



bell.ch



Das ist gut. Seit 1869.

Express bereits donnerstags im Internet: www.prodega.ch

Preisänderungen und Mengenbeschränkungen vorbehalten. Alle Angebote exklusive MwSt und inklusive VRG. Gewisse Artikel in einzelnen Märkten nur auf Bestellung.



PRODEGA

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	1.75	100 g
• Burger Bun	CHF	0.66	1 Bun
• Coleslaw	CHF	0.20	20 g
• Barbecue Sauce	CHF	0.10	20 g
Total Foodcost	CHF	2.71	



kg

19⁹⁹

Bell
Sous-vidé Beef Ribs
ca. 2 kg



kg

19⁵⁰

Bell
Sous-vidé Pork Bacon
ca. 2 kg



kg

18⁵⁰

Bell
Sous-vidé Pulled Pork
ca. 2 kg



kg

16⁵⁰

Bell
Sous-vidé Pulled Turkey
Hergestellt in der Schweiz
Herkunft: Deutschland
ca. 2 kg



kg

19⁹⁹

Bell
Sous-vidé Veal Bacon
ca. 2 kg



kg

22⁵⁰

Bell
Sous-vidé Pork Spare Ribs
Deutschland
ca. 3 kg

