



# Sous-Vide Fleisch

## Servierbereit und unglaublich zart

- Genussfertig bereits auf den Punkt gegart
- Easy to use – regenerieren oder kalt aufschneiden
- Produktsicherheit und Gelinggarantie
- Frischprodukt mit Haltbarkeit bis zu 60 Tagen
- Ermöglicht die persönliche Handschrift des Gastronomen einzubringen

# Sous-Vide Fleisch



**Art.-Nr. 077419**  
**Kalbs-Braten**  
**Hals gerollt**  
gegart,  
Sous vide  
ca. 2 kg



**Art.-Nr. 077417**  
**Rinds Siedfleisch**  
**Schulterspitz gegart**  
Sous vide  
ca. 2 kg



**Art.-Nr. 077421**  
**Schweins-Halsbraten**  
**gegart**  
Sous vide  
ca. 2 kg



**Art.-Nr. 077418**  
**Rinds Braten**  
**Schulterspitz gegart**  
Sous vide  
2 kg



**Art.-Nr. 077416**  
**Truten-Brustbraten**  
**gerollt, gegart,**  
Sous vide  
Ungarn  
2 kg

