

Vi gør
det nemt
at vælge
rigtigt...

LAM SOUS VIDE

Med Sous Vide-metoden opvarmes kødet langsomt i et vandbad ved den temperatur, man ønsker kødet skal have, når det er færdigtilberedt. Derved opnåes en ensartet tilberedning af kødet hele vejen igennem. Før vandbadet marineres og vakuumeres kødet for at

beskytte det mod direkte kontakt med vandet og for at holde på kødets naturlige saft og smag. Vandet i Sous Vide gryden er altså udelukkende tempererende, mens vakuumeringen beskytter kødet og forstærker krydringen eller marinaden.

Produkt	Beskrivelse	Varenummer	Enhed	Vægt pr. stk.	Antal pr. kasse
	Lammekølle u/ben m/hvidløg og persille m/bruningskrydderivægt	6350	Vacuum	1,2-1,6 kg	
	Sprængt, rå lammekølle u/ben	6351	Vacuum	1,2-1,6 kg	
	MEGET MØR LAM Lammekølle u/ben	6351	Vacuum	1,2-1,6 kg	
	Lammekølle u/ben i tern Tern	6353	Vacuum		Vægt efter ønske
	Sprængt, rå lammekølle u/ben Tern	6354	Vacuum		Vægt efter ønske