



100%
ARTIGIANALE



CARNE
AFFUMICATA



PRODOTTO
ITALIANO



COTTURA
LUNGA
A BASSA
TEMPERATURA

PULLED PORK

**SPALLA DI MAIALE AFFUMICATA
CARNE AFFUMICATA, SOTTOVUOTO E PRONTA
DA GUSTARE!**

INGREDIENTI: spalla di maiale, mix spezie, sale e pepe. Il prodotto contiene arachidi e derivati, soia e derivati, senape e derivati, latte e derivati, sedano e derivati. Può contenere tracce di glutine.

MODALITÀ DI UTILIZZO

Estrai dalla confezione il prodotto e sfilaccialo aggiungendo 3 cl di acqua. Scegli come scaldare il prodotto:



FORNO

- › Accendi il forno a 160°C
- › Metti il prodotto in una teglia e inumidisci la carne con un po' di acqua
- › Inforna
- › Riscalda per 15 minuti



MICROONDE

- › Metti il prodotto in un contenitore e coprilo con una pellicola adatta per microonde
- › Imposta a 600 W
- › Riscalda per 3/4 minuti
- › Spennella con 10 gr di salsa BBQ

NB l'utilizzo della pellicola è fondamentale per l'idratazione della carne

VERSIONE GOURMET: aggiungere 3cl di birra artigianale, preferibilmente stile IPA, al posto dell'acqua

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:
panino con scamorza affumicata e rucola

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C. Confezionato in atmosfera protetta: conserva per più giorni la qualità della carne. Non forare la confezione prima dell'utilizzo.

PESO 300 gr

Prodotto da Beniamino srl • Via Giordano Bruno, 1, Ravenna (RA)
burger@infermentopubgourmet.it • infermentopubgourmet.it
f @infermentopubgourmet

confezionato il

da consumare entro il

.....

.....