



Sous vide Sortiment 2024

Sous vide er kokkens hemmelige trick til ekstra smagsfuldt og mørt kød

Sou-hva' for noget? Lige præcis, og derfor kommer vi nu på banen med produkter, der er tilberedt i sous vide og kun skal steges, grilles eller ganske kort tid i ovnen inden servering. Sous vide er produktionsmetoden og den største gourmet oplevelse siden opdagelsen af maillard-reaktionen (Stegeskorpen).

Produkt	Beskrivelse	Bestilling	Varenummer	Enhed	Vægt pr. stk.	Antal pr. kasse
	Kamben m/ BBQ Rub	pk	36600	Vakkum/gas	ca. 1-1,6 kg / pk	10 pk / ks
	Grillkøller BBQ Marineret Kølevare	pk	36601	Vakkum/gas	4 stk / pk	6 pk / ks
	Kamfilet marineret m/ hvidløg og rosmarin	stk	36602	Vakkum/gas	ca. 1,7-2,2 kg / stk	4 stk / ks
	Svinekæber Kølevare	pk	36603	Vakkum/gas	ca. 1 kg / pk	5 pk / ks
	Kyllingeoverlår marineret m/ persille og hvidløg Kølevare	pk	36650	Vakkum/gas	4 stk / pk	10 pk / ks



SilkeborgSlagteren

Alt godt til gafflen...

Produkt	Beskrivelse	Bestilling	Varenummer	Enhed	Vægt pr. stk.	Antal pr. kasse
	Burgerbøf Kølevare	pk	36645	Vakkum/gas	2 stk / pk	18 pk / ks
	Kalvecuvette RARE Kølevare	stk	36620	Vakkum/gas	ca. 0,6-1 kg / stk	10 stk / ks
	Kalveculotte RARE Kølevare	stk	36621	Vakkum/gas	ca. 0,9-1,3 kg / stk	7 stk / ks
	Oksecuvette RARE Kølevare	stk	36640	Vakkum/gas	ca. 1-1,3 kg / stk	5 stk / ks
	Okseculotte RARE Kølevare	stk	36641	Vakkum/gas	ca. 1,5-2 kg / stk	4 stk / ks



Silkeborg Slagteren

Alt godt til gafflen...