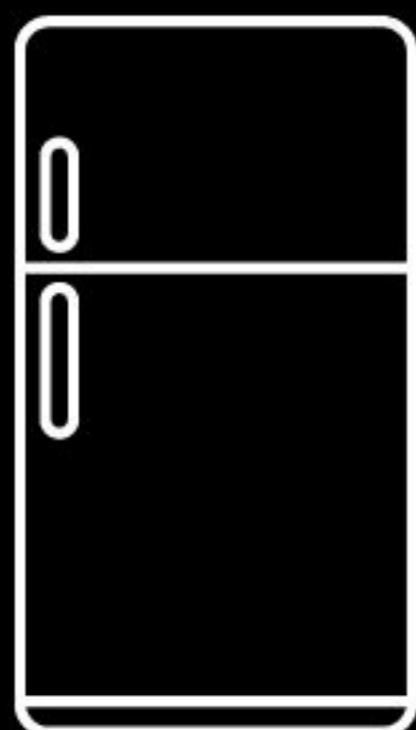


TÁROLÁS



A húsokat BBQ sütőben hosszú órákon keresztül teljesen készre sütve, maximális higiénés körülményekkel, **hűtött, vákuumzárt kiserelésbe** csomagoljuk. Így megőrzik friss ízeiket, szaftosságukat, és biztonságosan szállíthatóak. A szállítási távolságtól függően a húskészítmények **hűtve vagy fagyasztva** érkeznek. Amennyiben fagyasztott állapotban érkeznek, fogyasztás előtt 1 nappal engedd ki hűtőszekrényben.

A doboz átvétele után **az élelmiszereket a lehető leghamarabb tedd a hűtőbe.** A frissesség és a nedvesség megőrzése érdekében a húsok hűtőszekrényben, **3-4 fokon, lezárt vákuum csomagolásban 7 napig, felbontott állapotban 2-3 napig,** valamint **mélyhűtőben -18 fokon, 2 hónapig tárolhatóak.**

ELKÉSZÍTÉS, REGENERÁLÁSA



Elkészítés forró vízben (marhaszegy, csirke, oldalas, vaddisznó tarja, sertéskolbász):

1. A bontatlan vákuumzacskót helyezd egy forró vizes (70-80 fok) edénybe és takarék lángon melegítsd 15 percet, **marhaszegyet 5 percre** (Ne aggódj! A vákuum fóliát úgy tervezték, hogy ellenálljon a hőnek.)
2. Miután kivetted a vízből, vágd ki a fóliát, vedd ki belőle a húst, és tálalhatod!

Oldalas, baby back ribs, rib tips elkészítése sütőben



1. Vedd ki az oldalast a vákuumzárt tasakból és helyezd egy tepsire vagy edénybe.
2. Vegyél 1-2 kisebb darab vajot az oldalas tetejére, vagy kend meg BBQ szósszal és csomagold be az oldalast lazán alufóliába.
3. **180 fokra előmelegített sütőben 20 percig** melegítsd.
4. Vedd ki a sütőből az oldalast és ízlés szerint kend meg a tetejét a BBQ szósszal vagy a Chilyard szósszal.

Tarja, pulled pork elkészítése:



1. Bontsd ki a vákuumcsomagolást és helyezd a húst egy zárható, mikrózható edénybe. Tölts az edénybe 1dl vizet és 3 percig maximális fokozaton (700-800 W-on) melegítsd mikrohullámú sütőben
2. Keverd össze BBQ szósszal (carolina/csipke/caffe/porter) ha pulled porként fogyasztanád ha szeletként, akkor csak szeleteld fel és tetszés szerint ízesítsd szószaink valamelyikével.