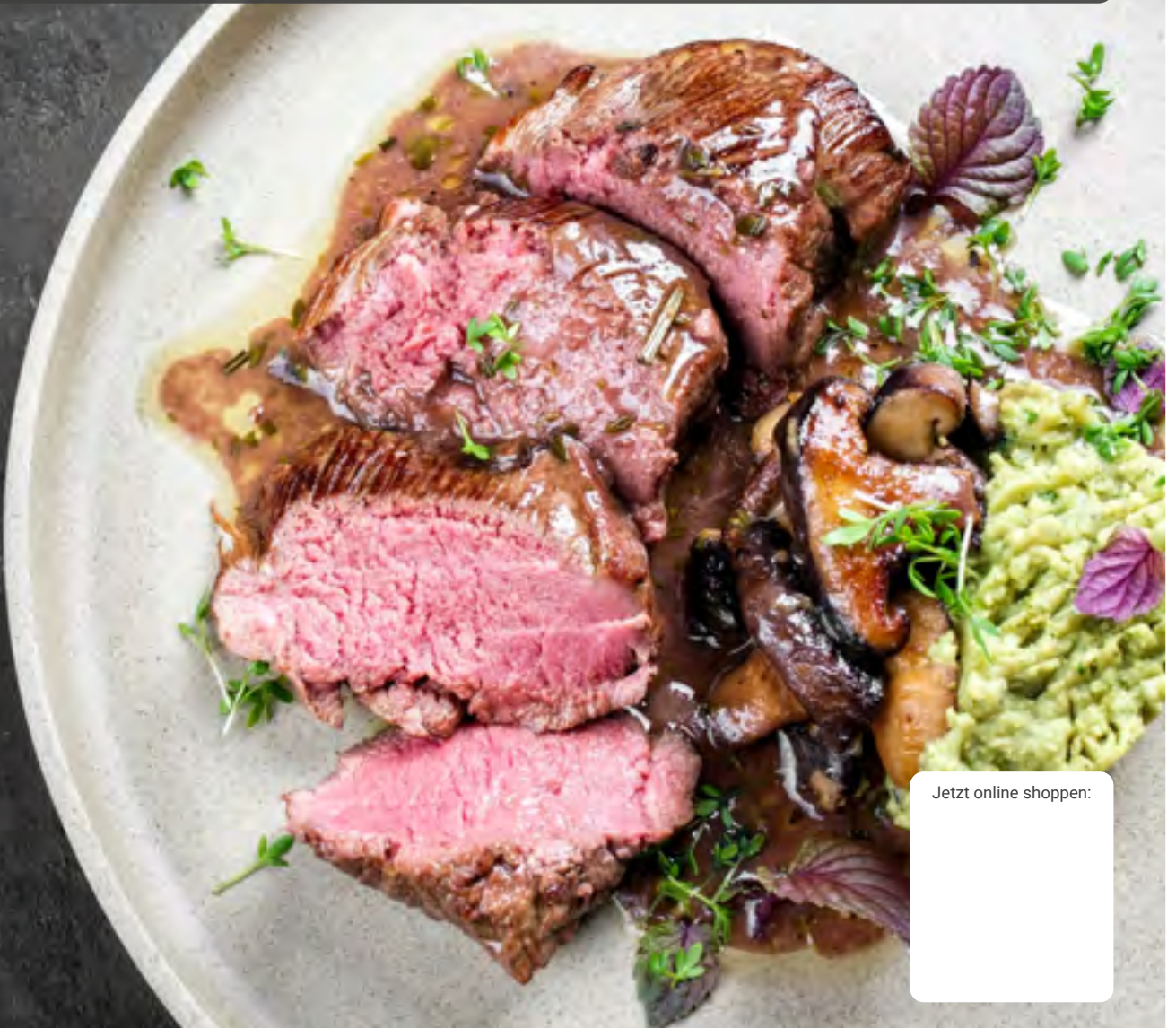


Nubassa

Nuba-Mürbin NEU CL/AF



Jetzt online shoppen:

Für saftige und zarte Fleischspezialitäten!

- Zartes, saftiges Fleisch in gleichbleibend guter Qualität
- Reduzierung der Bratverluste
- Einfache Verarbeitung
- Optimale Bisskonsistenz
- Geschmacksneutralität
- Stabilisierung der Fleischfarbe

Produktinformation

Art. Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Beschreibung	Abb.
435005	Nuba-Mürbin NEU CL/AF	.001 = 1,5 kg Beutel Zugabe: 15-25 g/kg	Veredelungszusatz und Fleischzartmacher auf Citratbasis, mit Säureregulatoren und Frischhalter zum Poltern und Injizieren von Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen	

CL = Ohne Zusatz von Gluten, Lactose, Milcheiweiß, Geschmacksverstärker, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen

AF = Ohne deklarationspflichtige Allergene

Abbildungen können in Struktur und Farbe vom Original abweichen.



Rindersteak Brazil-Pepper

Zutaten:

- 1000 g Roastbeef in Scheiben á 200 g
- 80 g **Quicksoft Brazil Pepper CL/AF** (Art. 854800)

Mürbinlake:

- 100 g Trinkwasser
- 15 g **Nuba-Mürbin NEU CL/AF** (Art. 435005)

Herstellung:

Die Roastbeefscheiben mit Nuba-Mürbin NEU CL/AF trocken vormischen, Trinkwasser zugeben und ca. 5 Minuten einarbeiten/tumbeln. Anschließend die Roastbeefscheiben ca. 60 Minuten ruhen lassen und mit Quicksoft Brazil Pepper CL/AF marinieren. In der heißen Pfanne oder auf dem Grill von beiden Seiten ca. 10 Minuten anbraten oder grillen.

Taste • Tradition • Technology