



Danish Crown
TENDER
Pork

Opgradér din
flæskestegeøssandwich
med **TENDER PORK**®



En flæskestegssandwich med lækker knasende svær, en god bolle, surt og måske endda overhældt med sovs, er en forkælelse, som de fleste vil elske at sætte tænderne i. Giv din flæskestegssandwich er løft med TENDER PORK®, som giver dig saftige tilberedninger af gris – hver gang



Drømmer du om at sætte møre og supersaftige kødretter på menuen? Og at dine tilberedninger bare forbliver saftige?

Vi har taget nogle af vores mest populære udskæringer fra grisen og tilsat en smule smagsneutral

lage, så kødet er beskyttet mod udtørring og bevarer den gode saftighed.

Det er let at holde kødet varmt til servering over længere tid. Dette giver mulighed for høj fleksibilitet i serveringstider.

Du finder både hele stege og individuelle portioner i vores udvalg – skræddersyet til den gode spiseoplevelse for de mange.

Har du en halv stående, kan du bruge den dagen efter.



Den klassiske

TENDER PORK® Ribbenssteg
eller Flæskesteg

Varenr.: 44500957, 44500483, 44500481

Sesam bolle

Salat mayonaise

Agurk salat

Rødkål

Prøv evt. med: Bøfsauce
varenr.: 70002033

Med et twist

TENDER PORK® Ribbenssteg
eller Flæskesteg

Varenr.: 44500957, 44500483, 44500481

God bolle evt. Brioche

Grov sennepscreme; mayo, youghurt,
& grov sennep - ens mængde, som
røres sammen til en dressing.

En god rødkål

Cornichon eller drueagurk

Skiver af frisk æble



**Tilberedning
af TENDER PORK®**

Forvarm ovnen til 225 °C og steg kødet i en gastrobakke i ca. 1 time. Skru derefter ovnen ned på 200 °C og steg videre i ca. 1 time. Da kødet er tilsat lage, skal det varmebehandles til min. 65 °C i centrum i 11 minutter. For at opnå det bedste resultat anbefales det at lade kødet hvile inden servering.

Sortiment:

Varenr.	Varenavn:	Vægt:	Antal/krt:	Holdbarhed:
44500957	Ribbenssteg	ca. 3,5 kg	3 x ca. 3,5 kg, ca. 10,5 kg	270 dage ved mindst -18 °C
44500483	Flæskesteg u/ben	ca. 2,7 kg	4 x ca. 2,7 kg, ca. 10,8 kg	270 dage ved mindst -18 °C
44500481	Flæskesteg u/ben	ca. 5,2 kg	2 x ca. 5,2 kg, ca. 10,4 kg	270 dage ved mindst -18 °C



**Danish Crown
Professional**