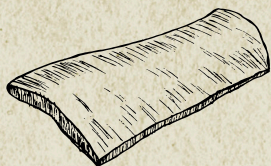


UPPVÄRMNING AV VÅRA PRODUKTER



ST LUIS CUT RIBS

UGN

VÄRM UGNEN TILL 110-120 GRADER
LÄGG RIBSEN MED OVANSIDAN UPPÅT
VÄRM I 20-30 MINUTER



BABY BACK RIBS

UGN

VÄRM UGNEN TILL 110-120 GRADER
LÄGG RIBSEN MED BENSIDAN UPPÅT
VÄRM I CA 20 MINUTER



TURKEY BREAST

VATTENBAD

KOKA UPP VATTEN, STÄLL KASTRULLEN ÅT SIDAN
LÄGG I VACC-PÅSEN MED KALKONBRÖSTET
LÅT PÅSEN LIGGA I CA 20 MIN (MED LOCK)



PULLED PORK

VATTENBAD

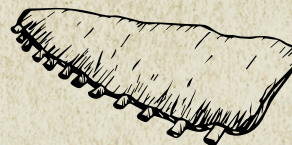
KOKA UPP VATTEN, STÄLL KASTRULLEN ÅT SIDAN
LÄGG I VACC-PÅSEN MED PULLED PORK
LÅT PÅSEN LIGGA I CA 20 MIN (MED LOCK)



PORK BELLY

VATTENBAD

KOKA UPP VATTEN, STÄLL KASTRULLEN ÅT SIDAN
LÄGG I VACC-PÅSEN MED PORK BELLY
LÅT PÅSEN LIGGA I CA 20 MIN (MED LOCK)



IBERICO RIBS

UGN

VÄRM UGNEN TILL 110-120 GRADER
LÄGG RIBSEN MED OVANSIDAN UPPÅT
VÄRM I 20-30 MINUTER



SAUSAGE

VATTENBAD

KOKA UPP VATTEN, STÄLL KASTRULLEN ÅT SIDAN
LÄGG I VACC-PÅSEN MED KORVARNA
LÅT PÅSEN LIGGA I CA 20 MIN (MED LOCK)



BRISKET

VATTENBAD

KOKA UPP VATTEN, STÄLL KASTRULLEN ÅT SIDAN
LÄGG I VACC-PÅSEN MED BRISKETEN
LÅT PÅSEN LIGGA I CA 20 MIN (MED LOCK)



CHICKEN THIGH

VATTENBAD

KOKA UPP VATTEN, STÄLL KASTRULLEN ÅT SIDAN
LÄGG I VACC-PÅSEN MED KYCKLINGLÅRET
LÅT PÅSEN LIGGA I CA 20 MIN (MED LOCK)

CREAMED
CORN &
PIT BEANS

KASTRULL

HÅLL UPP I KASTRULL OCH VÄRM UPP UNDER OMRÖRNING
PÅ SVAG VÄRME TILLS MAJSEN/BÖNORNA ÄR VARMA
TILLSÄTT LITE VATTEN VID BEHOV