

BANQUET
PREMIUM SOUS VIDE





Artikel	Produkt	Gewicht	Seite
709401	Hähnchen Rouladen	etwa 2,0 kg	4
709402	Hähnchen Roulade mit Speck und Spinat	etwa 2,4 kg	4
709409	Hähnchen Rouladen Italienisch mit Getrockneten Tomaten	etwa 2,2 kg	5
709410	Puten Roulade	etwa 1,3 kg	5
709254	Hähnchenkeulen	etwa 1,3 kg	6
709252	Hühnerflügel Chicken Wings	etwa 1,1 kg	6
709305	Entenkeulen (klein)	etwa 1,5 kg	7
709301	Entenkeulen (mittel)	etwa 1,9 kg	7
709306	Entenkeulen (groß) Barbarie	etwa 1,7 kg	7
709351	Gänsekeulen	etwa 1,9 kg	7
709309	Entenbrust	etwa 1,7 kg	8
709201	Putenbrust	etwa 2,2 kg	8
709502	Kanninchenkeulen	etwa 1,5 kg	8
709001	Schweineschulter	etwa 2,1 kg	9
709002	Schweinenacken	etwa 2,4 kg	9
709021	Schweinefilet	etwa 1,2 kg	9
709020	Schweinefleisch zerkleinert /Pulled Pork/	etwa 1,1 kg	10
709029	Schweinebauch mit Knochen	etwa 2,2 kg	10
709008	Schweinshaxe mit Knochen	etwa 0,9 kg	10
709009	XL Schweinshaxe mit Knochen	etwa 1,1 kg	10
709019	Bäuerliches Maxi Schweinshaxe	etwa 1,5 kg	11
709010	Schweinshaxe ohne Knochen	etwa 1,1 kg	11
709006	Schweinerippen /Loinribs/	etwa 1,3 kg	11
709051	Falsches Filet (aus Rindsschulter)	etwa 2,0 kg	12
709054	Rinderbacken	etwa 2,6 kg	12
709058	Rindergulasch	1x 3 kg	12
709057	Rinderrippen	etwa 2,4 kg	13
709053	Rindfleisch zerkleinertes /Pulled Beef/	etwa 1,1 kg	13
709101	Hirschkeule	etwa 2,1 kg	13
709602	Lammhaxe	etwa 0,5 kg	14

Was ist das sous-vide-Verfahren?

Sous-vide (aus dem Französischen im Vakuum) ist eine Garmethode, bei dem Lebensmittel im Vakuum zubereitet werden, bei niedrigen Temperaturen und sehr lange. So bereiten wir zum Beispiel Rindfleisch für Sie über 10 Stunden auf diese Weise zu. Ziel ist es, den natürlichen Geschmack, die Saftigkeit und die Textur der Lebensmittel zu erhalten und reduzieren Verluste wichtiger Nährstoffe, die beim Kochen bei hohen Temperaturen entstehen.

Wo produzieren wir sous-vide für Sie?

Bidfood hat im Frühjahr 2014 einen sous-vide-betrieb in seiner eigenen Fabrik in Opava eröffnet. Die Produktionsstätte hat alle erforderlichen Qualitätszertifikate erhalten und wird regelmäßig kontrolliert in Bezug auf die Einhaltung strengster Veterinär- und Hygienestandards.

Im letzten Jahr hat Bidfood 2.760 Tonnen sous-vide-fleisch produziert, das sind 138 LKWs. Aufgrund der wachsenden Nachfrage wurden die Produktionsanlagen 2020 erheblich erweitert und modernisiert.

Dadurch kann Bidfood immer mehr neue Produkte und Produkte in der bankuet-sous-vide-linie entwickeln.

Für wen ist Fleisch sous-vide geeignet?

Unsere Produkte werden von allen Kunden aus Schulkantinen, Kantinen, Verkaufsständen, Cateringunternehmen bis hin zu gehobenen Hotels und Restaurants.

Sie können Ihre Energie, und Zeit der Zubereitung perfekter Saucen und Beilagen widmen, einwandfreie Würze und Präsentation des Gerichts - wir liefern Ihnen saftiges und weiches Fleisch. Bei uns gekauftes Fleisch ist bereits vorverarbeitet und im selben Zustand als wenn es der Koch nach vielen Stunden der Vorbereitung und des Kochens bekommen.

Was sind die Vorteile?

Fleisch sous-vide verwenden von Bidfood?

- Fleisch kaufen Sie fertig gegart. Daher vermeiden Sie die Handhabung und Reinigung von rohem Fleisch. Um Kontrollen müssen Sie sich keine Sorgen machen - mit unserem Fleisch haben Sie die Sicherheit der Einhaltung der HACCP-Hygienevorschriften (Kreuzkontamination von Lebensmitteln vermeiden)
- Sie erhalten immer ein Produkt in gleicher Qualität
Sie können Ihre Arbeitsabläufe und Berechnungen besser anpassen
- Während der Zubereitung kommt es zu keinem weiteren Gewichtsverlust durch Kochen, sie hat bereits während unserer Zubereitung stattgefunden - also wie viel Fleisch Sie kaufen, so viel werden sie verkaufen (siehe Verlusttabelle bei klassischen Fleischzubereitungen)
- **Sparen Sie Zeit, Energie und Arbeitskraft** – bei den meisten Produkten Sie sind innerhalb von 20-30 Minuten servierbereit - das werden Sie besonders zu schätzen wissen für kompliziertere Produkte, wie gefüllte Rouladen, wo Sie im normalen Betrieb viele Stunden für die Vorbereitung benötigen
- Die Produkte enthalten Bratensoße, die Sie zur Zubereitung verwenden können von Saucen
- Sie werden von der unerwarteten gestiegenen Nachfrage nicht überrascht sein das Fleisch steht Ihnen weiterhin zur Verfügung in ihren Kühlschrank.

Gewichtsverlust bei traditionellen Garmethoden

Fleisch	Verlust
Schweinebraten	ca. 36 %
Putenbrust	ca. 36 %
Schulterfilet vom Rind	ca. 40 %
Entenkeulen	ca. 45 %

Hähnchen-Roulade

709401

- 2 Rollen von ca. 1 kg
- Das Produkt enthält Hähnchen Fleisch ohne Knochen gefüllt mit Hackfleischfüllung und Schinkensalami

— — —

Zubereitung

Scheiben: 80 °C/10 Minuten
Gesamt: 200 °C/20 – 30 Minuten
bis es eine goldene Farbe bekommt



Serviertipps

- Gebackene Rouladenscheiben servieren am besten mit Kartoffeln, Püree oder Gemüse.
- Verwenden Sie die Rouladenscheiben kalt für kalte Platten.

Hähnchen-Roulade mit Speck und Spinat

709402

- Gebackene Rouladenscheiben servieren am besten mit Kartoffeln, Püree oder Gemüse.
- Verwenden Sie die Rouladenscheiben kalt für kalte Platten.

Serviertipps

- 2 Stück je ca. 1,2 kg
- Saftinhalt ca. 15 %
- Ausgelöstes Hähnchenfleisch gefüllt mit Hackfleischfüllung, Schinkensalami, Spinat und Speck

— — —

Zubereitung

Scheiben: 80 °C/10 Minuten
Gesamt: 200 °C/20 – 30 Minuten
bis es eine goldene Farbe bekommt



Serviertipps

- Gebackene Rouladenscheiben servieren am besten mit Kartoffeln, Püree oder Gemüse.
- Verwenden Sie die Rouladenscheiben kalt für kalte Platten



Hähnchen-Roulade Italienisch mit sonnengetrockneten Tomaten

709409

- 2 Rollen von ca. 1,1 kg
- Das Produkt enthält Fleisch ohne Knochen
Füllung mit Hühnerfleisch

— — —

Zubereitung

Scheiben: 80 °C/10 Minuten
Gesamt: 200 °C/20 – 30 Minuten
bis es eine goldene Farbe bekomm

Truthan-Roulade

709410

- 1 Rolle ca. 1,3 kg
- Das Produkt enthält Fleisch aus einer Truthahnkeule und eine Mischung aus getrockneten Gemüse und Kräuter

— — —

Zubereitung

Scheiben: 90 °C/15 – 20 Minuten
Gesamt: 200 °C/20 – 30 Minuten
bis es eine goldene
Farbe bekommt



Serviertipps

- Gebackene Rouladenscheiben servieren am besten mit Kartoffeln, Püree oder Gemüse.
- Verwenden Sie die Rouladenscheiben kalt für kalte Platten

Hähnchenschenkel

709254

etwa 1,3 kg

- In jedem Beutel befinden sich 6 Schenkel
- Die Packung enthält ca. 15 % Saft

— — —

Zubereitung

Kombi-Backofen: 190 °C/18 Minuten

Um schöne Farbe zu bekommen verwenden Sie Grillfunktion am Ende.

Heißluftofen: 200 °C/22 Minuten

Empfehlung: Vor dem Auspacken Lassen Sie den Beutel unter einem heißen Wasserstrahl

Serviertipps

- Das Fleisch kurz backen, bis es goldbraun wird und zum Beispiel mit Kartoffelpüree servieren.
- Sie können das Fleisch vor der Fertigstellung mit Marinade bestreichen um ein attraktiveres Aussehen bekommen.

Sie können das Fleisch von den Knochen lösen und verwenden auch in Saucen (zB Hähnchen auf Paprika) oder in Salaten.



Hühnerflügel /Chicken Wings/

709252

etwa 1,1 kg

- Backen oder braten Sie die Flügel bis eine knusprige Oberfläche entsteht und mit verschiedenen Saucen servieren und Pommes Frites.

- Das Produkt enthält Hühnerflügel geteilt, (ohne Spitze, daher weniger Knochen und mehr Fleisch)
- Die Packung enthält ca. 15 % Saft

— — —

Zubereitung

Kombi-Backofen: 200 °C/10 Minuten

Fritteuse: 4 – 5 Minuten
bis sie goldbraun sind

Empfehlung: Vor dem Auspacken Lassen Sie den Beutel unter einem heißen Wasserstrahl



Confierte Entenkeulen

Klein

709305

etwa 1,5 kg
6 Keulen

- Die Packung enthält ca. 30 % Saft und Schmalz
- Confit ist eine Art der Fleischzubereitung. Backen in einer Schicht Fett oder Schmalz bei niedriger Temperatur für lange Zeit. Das Fleisch ist sehr zart und saftig.

Zubereitung

Fertig braten bis Goldbraun:

210 °C/20 – 30 Minuten

je nach Nutzung des Ofens

Empfehlung:

Vor dem Auspacken
Lassen Sie den Beutel unter
einem heißen Wasserstrahl

Mittel

709301

etwa 1,9 kg
6 Keulen

Gross

709306

etwa 1,7 kg
4 Keulen

Serviertipps

- Die Keulen kurz backen, um goldene Farbe und knusprige Kruste zu bekommen und servieren nach bewährten Rezepturen.
- Erhitzen Sie in Schmalz eingetauchten Schenkel und Servieren.
- Zerrissenes Fleisch von entbeinten Schenkeln Verwendung in Salaten, Banketten usw.



Gänseschenkel

709351

etwa 1,9 kg

- Jeder Beutel enthält 4 Schenkel mit Knochen
- Die Packung enthält ca. 30 % Saft

Zubereitung

Kombi-Backofen: 210 °C /20 – 30 Minuten

Empfehlung: Vor dem Auspacken
den Beutel unter einem
heißen Wasserstrahl los

Serviertipps

- Gänsekeulen kurz backen um knusprige Haut zubekommen und servieren Rezept - mit Knödeln und Sauerkraut oder Kartoffelnocken.

Saisonales Produkt



Entenbrust

709309

etwa 1,7 kg

- Jede Tüte enthält 6 Entenbrüste mit Haut
- Die Packung enthält ca. 20 % Saft

— — —

Wärmebehandlung

Pfanne: Schneiden Sie die Haut mit einem Messer auf und von allen Seiten goldbraun anbraten.

Kombi-Backofen: 210 °C/ca. 10 Minuten

Empfehlung: um knusprige

Oberfläche zu bekommen verwenden

Sie einen Salamander oder Grill

Vor dem Auspacken den Beutel unter einem heißen Wasserstrahl



Serviertipps

- Braten Sie die Entenbrust in einer Pfanne an auf beiden Seiten, um eine knusprige Haut zu erhalten, in dünne Scheiben schneiden und sofort servieren.

Serviertipps

- Das Fleisch auf der Aufschnittmaschine kalt schneiden und verwenden B. für belegte Platten oder zum Befüllen von Baguettes und Sandwiches.
- Braten Sie die einzelnen Scheiben auf der Kontaktplatte an oder Gartengrill und als Putensteak servieren.

Truthahnbrust

709201

ca. 2,2 kg

- Die Packung enthält ca. 13 % Bratsaft

— — —

Zubereitung

Scheiben: 160 °C/8 Minuten

Gesamt: hängen von der Größe des Fleischstücks ab und die Art der zum Heizen verwendeten Geräte



Kaninchenschenkel

709502

etwa 1,5 kg

- Jeder Beutel enthält 6 Schenkel mit Knochen
- Die Packung enthält ca. 18 % Bratsaft

— — —

Zubereitung

Nur Erhitzen: (z. B. für Saucen): 80 °C/10 Minuten

Backen um Farbe zu bekommen: 160 °C /12 Minuten

Serviertipps

- Fleisch erhitzen und mit Soße servieren (z. B. Rahmsosse).
- Das Fleisch kurz mit Knoblauch anbraten bis Sie die Farbe bekommen und servieren mit Spinat oder Sauerkraut.



Serviertipps

- Schneiden Sie das Fleisch auf der Aufschnittmaschine kalt und verwenden Sie es auf um Baguettes oder Sandwiches zu füllen.
- Erhitzen Sie das Fleisch in Scheiben oder im Ganzen und nach gängigen Kochrezepten servieren
 - mit Saucen (z. B. Champignons),
 - Schweinefleisch-Knödel-Sauerkraut.

Schweineschulter

709001

etwa 2,1 kg

- Die Packung enthält ca. 20 % Bratsaft

— — —

Zubereitung

Scheiben: 100 °C/8 Minuten

Gesamt: Temperatur und Zeit
sie hängen von der Größe
des Fleischstücks ab und die Art
der zum Heizen verwendeten Geräte

Es kann auch Kontakt oder
Gartengrill verwendet werden



Schweinenacken

709002

ca. 2,4 kg

- Die Packung enthält ca. 15 % Bratensaft

— — —

Zubereitung

Scheiben: 100 °C/8 Minuten

Gesamt: Temperatur und Zeit
hängen von der Größe
des Fleischstücks ab und die Art
der zum Heizen verwendeten Geräte

Es kann zur Behandlung von Fleischscheiben
ein Kontakt oder Gartengrill
verwendet werden.

Serviertipps

- Braten Sie die einzelnen Scheiben auf dem Kontakt oder Gartengrill und als Schweinesteak servieren.
- Erhitzen Sie das Fleisch in Scheiben oder im Ganzen und wie üblich servieren Rezepte - Knödel-Sauerkraut, gebratener Nacken mit Brot, mährischer Spatz.



Serviertipps

- Das Fleisch auf der Aufschnittmaschine kalt schneiden und verwenden zum Befüllen von Baguettes und Sandwiches
- Speck- und Spinatscheiben auf Blätterteig verteilen, Legen Sie das Filet hinein und wickeln Sie in Blätterteig ein und servieren Sie.
- Das Fleisch in Stücke schneiden und in Käsemasse wickeln und goldbraun braten.

Schweinefilet

709021

etwa 1,2 kg

- Packung mit 2 Filet
- Die Packung enthält ca. 10 % Bratsaft

— — —

Zubereitung

Gesamt: Ganz: Schweinefilet
in einer Pfanne braten
von allen Seiten.



Zerrissenes

709020

etwa 1,1 kg

- Die Packung enthält ca. 20 % Bratsaft

— — —

Zubereitung

Kombi-Backofen: 100 °C/10 Minuten

Empfehlung: mit einer Gabel

Reißen Sie die Fasern auf die erforderliche Länge. Wir empfehlen mit Marinade oder

Bratsaft zu bestreichen

Serviertipps

- Großartig für Burger, Tortilla oder Baguette
- 60 bis 80 g pro Portion sind ausreichend.



Schweinshaxe mit Knochen

709008

etwa 0,9 kg

- Die Packung enthält ca. 15 % Bratensaft

— — —

Zubereitung

Kombi-Backofen: 200 °C/30 Minuten

Mikrovlnná trouba: 7 min/700 W,

unter dem Grill zu einer Farbe backen
Empfehlung: Haxe vor der endgültigen fertigstellung **bestreichen**

Sie mit Marinade.

Serviertipps

- Auf einem Brett servieren mit senft Meerrettich und frisches Brot.



Schweinebauch mit Knochen

709029

ca. 2,2 kg

- Die Packung enthält ca. 25 % Bratsaft

— — —

Zubereitung

Kombi-Backofen: 210 °C/15 Minuten ohne Dampf, oder 230 °C/20 Minuten Backofen

Empfehlung: Legen Sie das Fleisch mit Knochen nach unten und schneiden Sie die Haut in ein Gitter

Serviertipps

- Sie können den Bratensaft mit Wasser verdünnen im Verhältnis 3:1 und als Soße zum fertigen Fleisch verwenden.



XL-Schweinshaxe mit Knochen

709009

etwa 1,1 kg

- Die Packung enthält ca. 15 % Bratensaft

— — —

Zubereitung

Kombi-Backofen: 200 °C/30 Minuten

Mikrovlnná trouba: 7 min/700 W,

unter dem Grill zu einer Farbe backen
Empfehlung: Haxe vor der endgültigen fertigstellung **bestreichen**

Sie mit Marinade.

Serviertipps

- Auf einem Brett servieren mit Senft Meerrettich und frisches Brot.



Bauer Maxi-Schweinshaxe

709019

- etwa 1,5 kg
- Die Packung enthält ca. 15 % Bratsaft
 - Inklusive Haut und Fett Metzger Haxe

— — —

Zubereitung

Kombi-Backofen: 210 °C/30 – 35 Minuten

Schweinshaxe ohne Knochen

709010

- etwa 1,1 kg
- Die Packung enthält ca. 15 % Bratensaft

— — —

Zubereitung

Kombi-Backofen: 200 °C/30 Minuten

Mikrowelle: 7 min/700 W,

unter dem Grill zu einer Farbe backen

Empfehlung: Haxe vor der endgültigen fertigstellung **bestreichen Sie mit Marinade.**

Serviertipps

- Von 1 Haxe Erhalten sie 6 – 7 Portionen.



Schweinerippen (Loin Ribs)

709006

- etwa 1,3 kg
- Die Packung enthält ca. 10 % Bratsaft
- Sehr hoher Fleischanteil - 1 kg Produkt enthält 660 g Fleisch und nur 340 g Knochen (0,4 – 0,5 kg Rippchen reichen für eine Portion)
- WIR EMPFEHLEN DAS SERVIEREN einer Portion 500 g (= 400 g Fleisch)

Zubereitung

Kombi-Backofen: 200 °C/12 Minuten.
Um schöne Farbe und knackig zu werden

Ein Gartengrill kann verwendet werden,
um die Rippen zu braten

Empfehlung: Rippchen vor dem Finale mit einer beliebigen **Marinade bestreichen**



Rindfleisch runde Schulter (falsches Roastbeef)

709051

etwa 2 kg

- Die Packung enthält ca. 35 % Bratsaft

— — —

Zubereitung

Scheiben: 100 °C/8 Minuten

Gesamt: Temperatur und Zeit hängen von der Größe des Fleischstücks ab und die Art der zum Heizen verwendeten Geräte



Serviertipps

- Schneiden Sie das Fleisch auf der Aufschnittmaschine kalt und verwenden Sie es auf um Baguettes oder Sandwiches zu füllen oder als Roastbeef.
- Erhitzen Sie das Fleisch in Scheiben oder im Ganzen und mit klassischen Saucen servieren - wie Dill oder Meerrettich.

Serviertipps

- Fleisch mit Fertigsoße und Kartoffelpüree servieren



Rinderbacken

709054

etwa 2,6 kg

- Die Packung enthält eine kräftige Soße von Gemüse. Fleisch-Gemüse-Verhältnis ca. 2:1.

— — —

Zubereitung

Kombi-Backofen: 180 °C/15 – 20 Minuten

Rinderbäckchen und Soße aus der Verpackung nehmen und regenerieren in einem Kombibackofen oder Backofen.

Rindergulasch

709058

1 x 3 kg

- 1 Portion = 100 g Fleisch (150 g rohes Fleisch) und 2 dcl Sosse

— — —

Zubereitung

Komplett fertiger Rindergulasch - langsam gezogener Rindernacken mit lecker kräftiger Soße. Zum sofortigen Servieren bestimmt ohne dass weitere Modifikationen erforderlich sind, fügen Sie einfach eine geeignete Beilage hinzu.



Serviertipps

- Auf einem Brett servieren mit Senft, Meerrettich und frisches Brot.



Rinder Rippchen

709057

- ca. 2,4 kg
- Die Packung enthält ca. 15 % starken Fleischsaft

— — —

Zubereitung

Kombi-Backofen: 120 °C/20 Minuten, nach Leistung des Gerätes

Es kann auch auf dem Grill zubereitet werden. Den Saft nebenan erhitzen und dann als Soße zum Fleisch servieren.

Rindfleisch zerkleinertes Fleisch

709053

- etwa 1,1 kg
- Die Packung enthält ca. 35 % Bratsaft

— — —

Zubereitung

Kombi-Backofen: 100 °C/10 Minuten

Empfehlung: Empfehlung: mit einer Gabel Reißen Sie die Fasern auf die erforderliche Länge. Wir empfehlen mit Bratsaft oder mit einer beliebigen **Marinade bestreichen**.



Serviertipps

- Großartig für Burger, Tortilla oder Baguette - 60 bis 80 g pro Portion sind ausreichend.

Serviertipps

- Braten Sie die einzelnen Scheiben auf den Kontaktgrill an oder Gartengrill und als Steak servieren.
- Erhitzen Sie das Fleisch in Scheiben oder im Ganzen und mit Klößen und Kraut oder Saucen servieren - zum Beispiel Hagebutte, Pfeffer, Roastsosse.



Hirschkeule

709101

- etwa 2,1 kg
- Die Packung enthält ca. 20 % Bratsaft

— — —

Zubereitung

Scheiben: 100 °C/8 Minuten

Gesamt: Temperatur und Zeit hängen von der Größe des Fleischstücks ab und die Art der zum Heizen verwendeten Geräte

Es kann zur Behandlung von Fleischscheiben verwendet werden und Kontaktgrill oder Gartengrill

Lammhaxe

709602 *)

etwa 0,5 kg

- Die Packung enthält ca. 20 % Bratsaft

— — —

Zubereitung

Pouze ohřev: 80 °C/12 – 15 Minuten

Kombi-Backofen

/ fertig braten bis Goldbraune Farbe:

80 °C/12 – 15 Minuten

Verwenden Sie den Bratsaft als Basis für die Sauce, zB mit Wurzelgemüse oder Wein, Eine passende Beilage ist Kartoffelpüree

*) Auch Tiefkühl-Alternative im Sortiment unter Artikelnummer **209602**



Saisonales Produkt



BANQUET
— PREMIUM SOUS VIDE —

Beispielkalkulation des Preises für Bratenfleisch und sous-vide-produkt

250034

Putenbrustfilet

ca 2,2 kg

164⁹⁰
CZK/kg

VERGLEICHEN

199⁰⁰
CZK/kg

709201

**Putenbrust
sous-vide**

ca 1,6 – 2,8 kg

Verlust beim Braten von rohem Fleisch beträgt ca. 36 % **1 kg Putenbrust** Sie erhalten also 0,64 kg Bratenfleisch Der Preis für 1 kg gebratenes Fleisch ist daher

164,⁹⁰ CZK/kg : 0,64 kg = **257,⁶⁵ CZK**

100 g rohes Fleisch Sie erhalten nach dem Backen **64 g Portion**

1 Portion 100 g roh (= 64 g gebacken)

Fleisch kostet 164,⁹⁰ CZK/kg x 0,1 kg = 16,⁴⁹ CZK

oder 257,⁶⁵ x 0,064 =

164⁴⁹
CZK

VERGLEICHEN
Sie den Endportionspreis

Preisberechnung
1 kg
gebratenes-Fleisch

Preisberechnung
100-g-Portion

in der Tüte befinden sich etwa 13 % Bratsaft

von 1 kg Putenbrust sous-vide

erhalten sie 0,87 kg Bratenfleisch

der Preis für 1 kg gebratenes

Fleisch ohne Bratsaft ist daher

199⁰⁰ CZK/kg : 0,87 kg = **228,⁷³ CZK**

aus einem Schal aus gebratenem Fleisch

sous-vide nur 64 g Scheibe schneiden

1 Portion kostet 64 g Bratenfleisch

228,⁷³ x 0,064 =

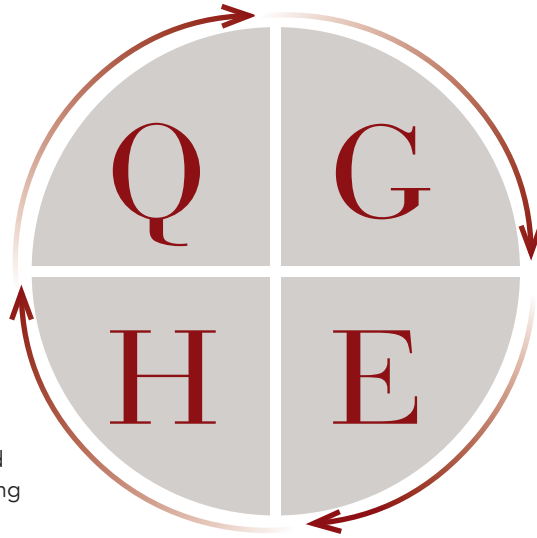
14⁶⁴
CZK

Qualität

- Fleisch ist immer saftig
- Ausreichende Sicherheit Wärmebehandlung
- Rohstoffkontrolle und den Produktionsprozess

Hygiene

- Vakuumverpackung - niemand kommt mit Fleisch in Berührung
- HACCP – Eliminierung von Kreuzkontaminationen
- Veterinärkontrolle des eingesetzten Rohmaterials und der Produktion



Geschwindigkeit

- Reduzierung der Vorbereitungszeit
- Ausreichende Portionen immer griffbereit
- Sie werden nicht von Nachfrageschwankungen überrascht

Ersparnisse

- Sparen Sie Zeit – kurze Vorbereitungszeit
- Geld sparen – Energiekosten und Personalzeit
- Personaleinsparungen – weniger Leute, mehr Portionen

Vereinbaren Sie eine kostenlose Vorführung von SOUS-VIDE direkt in Ihrem Betrieb.

Unsere Fleischspezialisten SOUS-VIDE zeigen Ihnen gerne alles und erklären es Ihnen zusammen mit der Verkostung.



