

Degenhof GmbH – BBQ Manufaktur

Produktübersicht Gastro 2019

Artikelnr.	Artikel	Beschreibung	Gebindegröße	MHD
Schwein				
019	BBQ Pulled Pork	Schweinenacken – mariniert, gesmoked & gegart	ca. 0,6-0,9 kg Vakuumbbeutel	70 Tage
012	BBQ Pulled Pork "Basic"	Schweinenacken – gewürzt, gesmoked & gegart	ca. 0,6-0,9 kg Vakuumbbeutel	70 Tage
011	BBQ Spare Ribs „Classic“	Schälrippen des Schweines – mariniert, gesmoked & gegart	ca. 0,8-1,0 kg Vakuumbbeutel	70 Tage
016.3	BBQ Spare Ribs "BBQ Chili"	Schälrippen des Schweines – mariniert, gesmoked & gegart Rauchig-scharf durch verwendeten Chipotle-Chili	ca. 0,8-1,0 kg Vakuumbbeutel	70 Tage
017	BBQ Lende	Schweinefilet – mariniert, gepökelt, gesmoked & gegart. Ideal als dünn aufgeschnittener Sandwichbelag.	ca. 0,5 – 0,7 kg Vakuumbbeutel	25 Tage
Rindfleisch				
109	BBQ Pulled Beef	Rindfleisch – mariniert, gesmoked & gegart	ca. 0,6-0,9 kg Vakuumbbeutel	70 Tage
107	BBQ Sweet Pepper Pastrami	Rinderbrust - mariniert, gepökelt, gesmoked & gegart Mit einer süß pfefferigen Gewürzkruste veredelt.	ca. 1,5-2,0 kg Vakuumbbeutel	30 Tage
112	BBQ Sweet Pepper Pastrami, gezupft	s. Smoky Sweet Pepper Pastrami Anschließend kleingezupft, so dass es ideal für Wraps oder Sandwiches genutzt werden kann.	1,5 kg fertig gezupft Vakuumbbeutel	10 Tage
105	BBQ Pastrami	Rinderbrust - mariniert, gepökelt, gesmoked & gegart	ca. 1,5-2,0 kg Vakuumbbeutel	30 Tage
113	BBQ Pastrami, gezupft	s. Smoky Pastrami Anschließend kleingezupft, so dass es ideal für Wraps oder Sandwiches genutzt werden kann.	1,5 kg fertig gezupft Vakuumbbeutel	10 Tage

102	BBQ Beef Brisket	Rinderfleisch am Stück- mariniert, gesmoked & gegart. Ideal als Sandwichbelag oder ähnlich wie Roastbeef in dickeren Scheiben lauwarm serviert.	ca. 1-2 kg Vakuumbbeutel	49 Tage
Geflügel				
227	BBQ Lemon Chicken	Hühnerbrust am Knochen – mariniert, gesmoked & gegart. Mit frischer Zitrone und Thymian abgeschmeckt	3er Packung ca. 1,8 kg Vakuumbbeutel	30 Tage
229	BBQ Duck	Entenkeulen – mariniert, gesmoked & gegart.	6 Keulen ca. 2,4kg Vakkumbbeutel	30 Tage
228	BBQ Duck, gezapft	Entenfleisch – mariniert, gesmoked & gegart. Anschließend kleingezupft, so dass es ideal für Wraps oder Sandwiches genutzt werden kann.	3,0 kg fertig gezapft Vakuumbbeutel	10 Tage
Vegetarisch				
463	BBQ Potatoes	Drillingskartoffeln – gewürzt, gesmoked & gegart. Mit Rosmarin-Knoblauch abgeschmeckt	2 kg Vakuumbbeutel	15 Tage
Feinkostsaucen				
552	BBQ Sauce	Unsere BBQ Sauce ist eine milde Tomatenbasierte Barbecuesauce. Eine natürliche Rauchnote erhält das Produkt durch das Smoken der verwendeten Zwiebeln. Die Konsistenz ist so entwickelt, dass die Sauce im Burger nicht ausläuft und trotzdem den Burger saftiger macht.	1 kg Becher	30 Tage
563	BBQ Kräuter Dip	Unser Kräuter Dip (Mayonnaise Basis) wird aus handverlesenden Rohstoffen wie frischen Kräutern, Ingwer und Knoblauch hergestellt. Ideal als Dip oder Sandwichaufstrich.	1 kg Becher	30 Tage

Bestellungen an Degenhof GmbH – Nadine Leben

- per Telefon: 04175 – 80290
- per Email info@degenhof.de

Lieferzeit: nach Bestellung ca. 4-5 Tage