

KANT EN KLAAR

**IDEAAL VOOR HORECA,
CATERING EN EVENEMENTEN**

EENVOUDIG TE BEREIDEN

MAKKELIJK TE PORTIONEREN



T[®]
PREMIUM QUALITY
RIBS
FINEST CUTS



VHC ACTIFOOD

BUURSTEDE 1

8431 NA OOSTERWOLDE

0516 567 107

INFO@ACTIFOOD.NL

T[®]
PREMIUM QUALITY
RIBS
FINEST CUTS



Meat the finest cuts

Een bijzonder stuk vlees!

T-RIBS® ZIJN MALS EN SMAKELIJK.

ONTDEK DE ONGEËVENAARDE KWALITEIT VAN T-RIBS®. DE T-RIBS® BESTAAN UIT EEN GROOT STUK HAMVLEES MET BEEN VAN HET STAARTSTUK. ZACHTJES SOUS-VIDE GEGAARD VOOR OPTIMAAL GENOT EN ONVERGELIJKBARE MALSHEID.

NU TE BESTELLEN IN TWEE VARIANTEN: CLASSIC EN PREMIUM.

DE CLASSIC T-RIBS® ZIJN ONGEMARINEERD.
DE PREMIUM T-RIBS® ZIJN GEMARINEERD.
DEZE MARINADE IS ZORGVULDIG ONTWIKKELD EN UITGEBALANCEERD DOOR EEN GESPECIALISEERD TEAM VAN FOOD-EXPERTS. DIT ZORGT VOOR EEN ECHTE SMAAKBELEVING.

AANRADER:

DE BEREIDING OP DE BBQ

VERWARM DE GRILL VOOR OP 180-200°C.
LEG DE T-RIBS® OP DE HETE GRILL VOOR DE HEERLIJKE GEROOSTERDE SMAKEN EN EEN SMAKELIJK GRILLGESTREEPT UITERLIJK. GRILL DE GEMARINEERDE T-RIBS® ONGEVEER 15 MINUTEN EN DRAAI ZE REGELMATIG OM ZODAT DE NATUURLIJKE SAPPEN IN HET VLEES KUNNEN TREKKEN EN HET EXTRA MALS WORDT. LAAT DE T-RIBS® EEN PAAR MINUTEN RUSTEN VOORDAT JE ZE SERVEERT, ZODAT DE VOLLE SMAAK ZICH KAN ONTWIKKELEN.



BEREIDING:

COMBISTEAMER

VERWARM VOOR OP 180°C MET 25% LUCHTVOCHTIGHEID.
DE T-RIBS® 12 MINUTEN VERWARMEN IN DE COMBISTEAMER.

OVEN

VERWARM DE OVEN VOOR OP 180°C.
DOE DE T-RIBS® IN EEN OVENSCHAAL EN VERWARM DE T-RIBS® 20 MINUTEN IN DE OVEN. SCHAKEL OVER OP DE GRILLSTAND VOOR DE LAATSTE 5 MINUTEN OP 225°C OM DE BRAADAROMA'S TE INTENSIVEREN EN EEN SMAKELIJK, GOUDBRUIJN OPPERVLAK TE KRIJGEN.

AIRFRYER

VERWARM VOOR OP 200°C.
DE T-RIBS® 15 MINUTEN VERWARMEN IN DE AIRFRYER.

Eet smakelijk!



Eenvoudige bereiding

ideaal voor:

- horeca
- catering
- evenementen

T-Ribs sous-vide gegaard
circa 10 à 12 kilo in doos
art.nr. 915191
€ 14.95 per kilo

