

Schonend gegart

Für sein Roastbeef verwendet Wiesbauer nur die edelsten Teile des Rinderrückens. Spitzenqualität des Fleisches gepaart mit der „Sous Vide“-Gartechnologie ergibt ein saftiges Endprodukt.



Entscheidend ist dabei die sehr lange und schonende Garzeit im Vakuumbbeutel. Durch das abschließende kurze Anbraten des ganzen Fleischstückes erhält dieses als Vollendung seine wunderbare Kruste. Wiesbauer verwendet bei der Roastbeef-Herstellung weder Zusatzstoffe noch Geschmacksverstärker. Weiters ist auch dieses Spitzenprodukt für die Feinkosttheke gluten- und laktosefrei. Wiesbauer bietet sein Roastbeef im Stück mit ca. 1.000g in einer Aromaschutzverpackung an. Auf

einem Schmucketikett gibt es praktische Hinweise für das Thekenpersonal, wie man das Fleisch am besten in dünne Scheiben schneidet.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at