

Panoramica dell'assortimento

Special Cuts



055172 Beef Back Ribs

Cuocere per 6-8 ore nel forno / funzione griglia a 110 °C con calore indiretto.



055173 Beef Rib Eye Cap Steak

Cuocere in padella «Medium Rare» fino a raggiungere una temperatura interna di 52-54 °C.



055175 Beef Flat Iron Steak

Rosolare a fuoco vivo e poi cuocere sotto i 130 °C funzione griglia con calore indiretto, fino a raggiungere una temperatura interna di 56 °C.



055176 Bœuf Petit Tender

Rosolare brevemente, poi cuocere nel forno a 80 °C, fino a raggiungere una temperatura interna di 55 °C.



055177 Beef Ranch Steak

Rosolare brevemente, non è necessario marinare.



055178 Beef Short Ribs

Cuocere per 6-8 ore nel forno / funzione griglia a 110 °C con calore indiretto.



055179 Beef Flank Steak

Intagliare le fibre, rosolare brevemente a fuoco vivo, portare con calore indiretto a una temperatura interna di 55 °C. È anche possibile cuocere prima sottovuoto e dopo rosolare.



055201 Beef Flap Steak

Salare prima, rosolare brevemente e cuocere nel forno fino a raggiungere una temperatura interna di 55 °C.



055202 Bœuf Araignée

Rosolare brevemente e tagliare a fette. Eccellente se accompagnato con una salsa al vino rosso.



055203 Beef Skirt Steak

Marinare prima, rosolare per 3 minuti e cuocere con calore indiretto per altri 3 minuti.



055204 Beef Hanging Tender

Tirare fuori dal frigorifero poco prima della preparazione. Rosolare brevemente a fuoco vivo. Intagliare le fibre.



055205 Veau Araignée

Rosolare brevemente e tagliare a fette. Eccellente se accompagnato da una salsa al vino rosso.



055206 Veal Skirt Steak

Marinare prima, rosolare per 3 minuti e cuocere con calore indiretto per altri 3 minuti.



055207 Veal Hanging Tender

Tirare fuori dal frigorifero poco prima della preparazione. Rosolare brevemente a fuoco vivo. Intagliare le fibre.



055212 Veal Back Ribs

Cuocere per 6–8 ore nel forno / funzione griglia a 110 °C con calore indiretto. Ideale anche per cottura sottovuoto.



055214 Secreto di maiale

Ideale per cottura sottovuoto o grigliare a basse temperature.



055211 Spare Ribs di maiale

Cuocere per 6–8 ore nel forno / funzione griglia a 110 °C con calore indiretto.



055213 Porc Araignée

Rosolare in padella, eccellente se accompagnato da una salsa alla senape ed erbe aromatiche.