

Angus Burger



**Premium
Burger!**

- **feinstes Angus Beef aus zertifizierten Quellen (CAB – Certified Angus Beef)**
- **Roh und ungewürzt sind unsere Angus Patties Clean-Label-Produkte.**
- **größere Verworfung für mehr Biss**
- **besondere Formungstechnologie für eine lockere Textur**
- **erhältlich in sechs Grammaturen von 50 g bis 285 g**

Variante	Art.-Nr.	GTIN	Netto- gewicht	Karton/ Palette
50 g	77170	9120020929028	6 kg	104
125 g	77160	4025545771600	6 kg	104
150 g	77000	9120020929721	7,2 kg	104
180 g	77010	9120020929714	6,3 kg	104
198 g	77020	9120020929738	5,94 kg	104
285 g	77030	9120020929745	7,125 kg	104

Wir beraten Sie gerne zu diesem und weiteren Produkten aus unserem Sortiment.



Den gefrorenen Hamburger bei mittlerer bis starker Hitze ca. 18 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von mindestens 69 °C garen.

Das milde Inselklima Großbritanniens und Irlands erlaubt eine fast ganzjährige Weidehaltung dieser Rinderrasse (CAB – Certified Angus Beef). Eine schonende Aufzucht und saftiges, frisches Gras sowie der Verzicht auf jegliche Futtermittelzusätze verleihen dem Fleisch ein unvergleichliches Aroma.



- Kalkulationssicher: tiefgekühlt einzeln der Packung entnehmbar
- Lagertemperatur: -18 °C