

Spare Ribs Der BBQ-Klassiker!



- 900 g saftige, marinierte Schweinerippchen
- Sous Vide gegart, für besonders zartes Fleisch
- mit zusätzlich 90 g Sauce für den extra saftigen Genuss
- kalkulationssicher: egalisiert, tiefgekühlt

Meisterhafte Spare Ribs für alle Barbecue-Fans und die, die es noch werden wollen.

Saftige Schweinefleisch Ribs, die zart vom Knochen fallen. Ein unverkennbarer Geschmack, getoppt und lackiert mit der extra Portion Sauce.

Das Genussritual, das Lust auf mehr macht.

Langsam gegart, für das unvergessliche BBQ-Erlebnis:

- Für den perfekten Rub, werden die rohen Ribs in die Marinade gegeben.
- Nach dem Vakuumieren wird das Fleisch über Stunden mit der intensiven Würze bis in jede Faser aromatisiert.
- Durch die Gewürze weisen insbesondere die Spare Ribs der Sorte Sweet & Spicy eine besonders intensive, fleischig-rote Farbe auf.
- Lange Garung bei niedriger Temperatur, perfekt vorbereitet. Für Zeiterparnis und ein zartes Geschmackserlebnis beim Barbecue.
- Schnelles Herunterkühlen für ein spitzen Produkt.

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



Einfache Zubereitung auf dem **Grill** in nur 15 Min., im **Kombidämpfer** in 20 Min. oder im vorgeheizten **Backofen** bei 180 °C in 25 Min. fertig.

Für den saften Spare Ribs Genuss können die Ribs nach dem Garen mit der extra Portion Sauce getoppt und weitere 5 Min. auf dem Grill/ 10 Min. im Kombidämpfer/Backofen gegart werden.



Sorten	Spare Ribs BBQ	Spare Ribs Sweet & Spicy
Art.-Nr.	93010	93020
Nettogewicht	6 x 900 g + 6 x 90g Sauce	
Restlaufzeit	8 Monate	
Karton/Palette	120	
Lagertemperatur	-18 °C	