

NEU

/// **NEU** IM SORTIMENT



TK Pulled Pork

Schweinebratenfleisch, mariniert und gegart.
Fix und fertig zerkleinert zum Genuss.
Der Klassiker der US-Südstaatenküche ideal für alle
Pizzen, Burger, Wraps, Brote und Snacks.

TK PULLED PORK

608812
6x1 kg

Anwendungsbeispiele:



Pulled Pork Brot



ZUTATEN MIT KALKULATIONSBEISPIEL

Zutaten	Menge	Artikelnummer	Preis*
1 Scheibe Brot	1 Stück		0,05€
Topping Burger Sauce	20g	608727	0,11€
Pulled Pork	100g	608812	1,00€
Tomaten gewürfelt	20g		0,04€
Käsestreusel Emment.	25g	607873	0,11€
Gartenkresse	2 g		0,04€
Rohstoffkosten gesamt (ohne Mwst)			1,35 €

ZUBEREITUNG

- Die Scheibe Brot mit dem Topping Burger Sauce bestreichen
- Pulled Pork auflegen
- Tomatenwürfel schneiden und über das Pulled Pork geben
- Käsestreusel über dem Brot verteilen
- Nach dem Erhitzen (schmelzen des Käses) mit Gartenkresse belegen

TIPP: Sie können auch andere Sprossen oder Ruccola als Deko nehmen

Ergänzende Hinweise zu Allergenen

enthält: Glutenhaltige Getreide (Roggenmehl, Weizenvollkornschrot, Weizenmehl, Gluten aus Weizen, Weizenquellmehl), Eier (Hühnereigelb), Senf (Senfkörner)
 (In unserem Handwerksbetrieb können wir das Vorhandensein von allergenen Spuren lt. LMIV nicht ausschließen.)

Pulled Pork Burger



ZUTATEN MIT KALKULATIONSBEISPIEL

Zutaten	Menge	Artikelnummer	Preis*
Burger Bun Neutral	1 Stück		0,30 €
Topping Burger Sauce	30g	608727	0,16 €
Pulled Pork	100g	608812	1,00 €
Eisberg geschnitten	0,020g		0,07 €
Tomatenscheibe	10g		0,03 €
Gartenkresse	etwas		0,17 €
Rohstoffkosten gesamt (ohne MWS!)			1,73 €

ZUBEREITUNG

- Burger Bun aufschneiden
- Die untere und obere Hälfte mit Burgertopping bestreichen
- Pulled Pork auflegen
- Geschnittenen Eisberg oder Lollo Bionda darüber geben
- Eine Tomatenscheibe auf den Salat geben
- Mit Gartenkresse belegen
- Den Deckel auflegen

Ergänzende Hinweise zu Allergenen

enthält: Eier (Hühnereigelb), Glutenhaltige Getreide (Weizenquellmehl, Weizenmehl), Senf, (Senfkörner) Sesamsamen (Sesamsamen geröstet)

Pulled Pork Wrap



ZUTATEN MIT KALKULATIONSBEISPIEL

Zutaten	Menge	Artikelnummer	Preis*
TK Weizenmehl Tortilla	1 Stück	608664	0,25€
Topping Burger Sauce	70g	608727	0,37€
Pulled Pork	150g	608812	1,50€
Eisberg geschnitten	0,030g		0,10€
Tomate gewürfelt	10g		0,03€
Käsestreusel Emmentaler	30g	607873	0,19€
Gartenkresse	etwas		0,10€
Rohstoffkosten gesamt (ohne MWS!)			2,54€



ZUBEREITUNG

- Tk Weizenmehltortilla auflegen
- Mit Burgertopping bestreichen
- Geschnittenen Eisberg oder Lollo Bionda auf einer Hälfte verteilen
- Tomatenwürfel schneiden und über den Salat geben
- Pulled Pork auf den Salat (halbe Seite) auflegen
- Mit Emmentaler Käsestreusel bestreuen (halbe Seite)
- Einschlagen und anschließend erhitzen
- Mit Gartenkresse in der Öffnung garnieren

Ergänzende Hinweise zu Allergenen

enthält: Eier (Hühnereigelb), Glutenhaltige Getreide (Weizenquellmehl, Weizenmehl), Senf, (Senfkörner) Milch (Milch)
 (In unserem Handwerksbetrieb können wir das Vorhandensein von allergenen Spuren lt. LMIV nicht ausschließen.)

Pulled Pork Burger



ZUTATEN MIT KALKULATIONSBEISPIEL

Zutaten	Menge	Artikelnummer	Preis*
Burger Bun	1 Stück		0,30€
Topping Burger Sauce	30g	608727	0,16€
Pulled Pork	100g	608812	1,00€
Eisberg geschnitten			0,07€
Tomate	Gewürfelt 10g		0,02€
Pfefferoni mild	1 Stück	70007	0,08€
Rohstoffkosten gesamt (ohne Mwst)			1,63 €

ZUBEREITUNG

- Burger Bun aufschneiden
- die untere und obere Hälfte mit Topping Burger Sauce bestreichen
- Pulled Pork auflegen
- Geschnittenen Eisberg oder Lollo Bionda darüber geben
- Tomatenwürfel schneiden und über den Salat geben
- mit einer Pfefferoni belegen
- den Deckel auflegen und im Merrychef erhitzen

Ergänzende Hinweise zu Allergenen

enthält: Eier (Hühnereigelb), Glutenhaltige Getreide (Weizenquellmehl, Weizenmehl), Senf, (Senfkörner) Sesamsamen (Sesamsamen geröstet)
(In unserem Handwerksbetrieb können wir das Vorhandensein von allergenen Spuren lt. LMIV nicht ausschließen.)