

TROIBER SONDERANGEBOT

KW 18

- # 281801 **TK Planted Duck Asian Style** 13,53 € / kg
Zubereitung: Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen
und 5-6 Minuten bei mittlerer Hitze braten bis die Stücke
leicht karamellisiert und durchgewärmt sind
Ktn 4x2kg Pck 27,06 € / Pck
108,24 € / Ktn
- # 30396 **TK RODEO Ochsenbacke Irland ca.450g SB** 18,10 € / kg
mit Kontrollschnitt (4x4x450g)
besonders aromatisch, sauber pariertes Fleisch zum Schmoren.
Achtung: Die Schmorzeit kann über drei Stunden betragen
- # 52565 **RODEO Rinderfilet Argent.3/4 SB** 30,49 € / kg
St.ca.1,6-2,0kg,Ktn ca.16kg
sehr zart und geschmackvoll, für Medaillonsteaks oder auch im
Ganzen rosa abzubratendes Fleisch als Chateaubriand
- # 287164 **TK Chicken Wings Hot & Spicy, durchgegart, Halal** 4,398 € / Btl
Ktn 5x1kg Btl 21,99 € / Ktn
- # 260079 **TK Raw No Mince - veganes Gehacktes auf Sojabasis Vegetarian Butcher 26856 "VEGAN"** 4,95 € / kg
Veganes Gehacktes / Faschieretes auf Soja-Basis, angereichert mit
Vitamin B12. Tiefgekühlt. Reich an Protein. Eisenquelle.
Ktn 2kg 9,99 € / Ktn

Bei Interesse melden Sie sich gerne bei Ihrem zuständigen Fachberater

ELEKTRO-KONTAKTGRILL

320€/Stk

Typ: PG-1-B, Ausführung: Tischgerät, Platte: oben und unten gerillt
Platte oben: 340x215mm, Platte unten: 340x230mm
Temperatur: +50 bis +300°C inkl.: Fettauffangbehälter
Material: Edelstahl/Guß Eisen, Anschlusswert: 230V 2,2kW
ABM: B 440 T 410 H 190 mm
TRO-SAR-443-1005



WOCHEN KRACHER

KW 18

- # 272602 **TK Tintenfischstücke Salt & Pepper 40/65 roh Malaysia** 11,40 € / Btl
Verwendungshinweise: Frittieren: Öl auf 180°C vorheizen. Gefrorene Tintenfische 3-4 Minuten frittieren, bis sie goldbraun sind
Btl 800g
- # 272585 **TK Garnelen Schmetterlingsstyle ohne Kopf, mit Schale, mariniert 16/25 roh Malaysia - 20028** 9,80 € / Btl
Vannamei Garnelen ohne Kopf, mit Schale in Schmetterlingstyle, aus Aquakultur, mariniert mit Knoblauch, Kräuter und Palmöl, tiefgefroren.
Btl 500g
- # 272594 **TK Firecracker Chili Tintenfischstreifen paniert 25/45** 12,46 € / Btl
Gefrorene, rohe, natürliche, zarte Tintenfischstreifen, umhüllt von einer pikanten Chilipanade. Verwendungshinweise: Frittieren: Öl auf 180°C vorheizen. Gefrorene Tintenfische 3-4 Minuten frittieren, bis sie goldbraun sind.
Btl 800g
- # 272599 **TK Kuro Prawns Bambusholzkohle paniert 16/20 roh Malaysia - 20029** 16,94 € / Btl
Rosa Garnelen aus Wildfang, umhüllt von Bambusholzkohle haltige Paniermehl. Das Produkt ist nicht frittiert.
Btl 800g

