

MISE EN PLACE

Tutto deve uscire in breve tempo. Ogni movimento è perfetto, il processo è ottimizzato. L'ospite può aspettarsi esperienze di gusto preparate al momento. Portare avanti preparazioni dispendiose in termini di tempo riduce la qualità. È qui che entra in gioco il concetto „Gierlinger“. Quello che possiamo preparare per i gastronomi, lo facciamo. Altrettanto fresco e congelato con know-how. E se è di Gierlinger e lo prepari secondo le nostre istruzioni, nessun ospite noterà che è un prodotto finito.

Questo è il nostro obiettivo più alto e il vostro successo.



food for good mood

Gierlinger Holding GmbH

Weingartenstraße 14
4100 Ottensheim, Austria

Telefon +43 7234 83141 - 0
office@gierlinger-holding.com

www.gierlinger-holding.com



food for good mood

MISE EN PLACE



COSTINE • BBQ SINGOLO RIBS
• SPARE RIBS BBQ

COSTINA SINGOLA PER BARBECUE SOUS-VIDE COSTINE DI MAIALE BBQ SOUS-VIDE

Rimuovere le costine congelate dal cartone e lasciarle scongelare a 7°C. Le costine si consiglia di prepararle solo in uno stato scongelato, altrimenti la temperatura desiderata non verrà raggiunta nel centro della carne a causa del breve tempo di preparazione. Si raccomanda di togliere il foglio di protezione prima della preparazione.



Ecco come fare:



Adatto per la friggitrice

Preriscaldare la friggitrice ad una temperatura di 170 °C.
Imballaggio aperto, Togliere le costine dalla confezione e metterle nel cestello.
A seconda della doratura desiderata, friggere le costine per 4-6 minuti.



Adatto per forno convenzionale

Preriscaldare il forno a convenzione ad una temperatura compresa tra 220 e 235 °C.
Aprire la confezione, rimuovere le costine dalla confezione e posizionarle sulla teglia a griglia combinata. Inserire le teglie nel forno a convenzione. A seconda della doratura desiderata, arrostitire per 9-12 minuti ad una temperatura di 220-235 °C.



Adatto per il barbecue

Le costine possono essere preparate su tutte le griglie convenzionali (carbone, gas).
Preriscaldare la griglia di conseguenza. Aprire la confezione, rimuovere le costine dalla confezione e posizionarle sulla griglia. A seconda della temperatura e del modello, grigliare per 8-10 minuti fino a raggiungere il colore esterno desiderato. Girare le costine almeno una volta dopo 5-6 minuti.



GIERLINGER REZEPT-TIPP

Costine al barbecue con insalata, panna acida affumicata e baguette all'aglio

5 Gierlinger BBQ Costine singole
100 g panna acida
Sale affumicato
Lattughe
1/2 cetriolo
Pomodoro ciliegino

Baguette
Burro all'aglio
Aceto Balsamico Bianco
Olio d'oliva
erbe aromatiche tritate per insalata
sale, pepe, zucchero

Preparare le costine del barbecue secondo le istruzioni. Condire la panna acida con sale affumicato e pepe. Preparare un condimento con olio d'oliva, aceto, sale, pepe, zucchero ed erbe. Per La Baguette Tagliate a metà, spalmate con burro all'aglio e cuocete in forno a 180 °C fino ad ottenere una croccantezza. Lavare l'insalata e sistemarla su un piatto. Decorare con cetrioli e pomodori a fette. Condire l'insalata con la marinatura. Sormontare con le costine e nappare con uno strato di panna acida. Servire con la baguette all'aglio.