

# Wiesbauer®

SCHMECKT BESSER

## DIE NEUE BBQ-RANGIG VON WIESBAUER!

Das behutsame Garen über Stunden bei Niedrigtemperatur (Sous vide-Garmethode) macht das Fleisch so zart, dass es anschließend in kleine Stücke zerfällt und z.B. mit einer Gabel zerzupft (= to pull) werden kann.



**PULLED  
BEEF**

400g



**PULLED  
PORK**

400g



**PULLED  
TURKEY**

400g



**SPARE  
RIBS**

630g

**Serviertorschläge  
PULLED MEAT:**

Burger



Wraps



Tellergerichte



finden Sie auf der  
Packungsrückseite.

