

Stinco bavarese

Stinco di prosciutto di maiale

Peter Micheler

Fleisch- und Wurstwaren aus dem Allgäu



Stinco bavarese

Stinco di prosciutto di maiale

Qualità dall' Allgäu - Taglio a mano eseguito a regola d'arte!

Descrizione del prodotto

Per questo prodotto classico della Germania Meridionale, utilizziamo esclusivamente stinco di maiale fresco di cosciotto, tagliato a velo. Questo viene salmistrato, affumicato, messo in cartoccio e surgelato. In questo modo, lo stinco conserva il suo aroma vigoroso e la particolare tenerezza.

Valore nutritivo per 100

- Valore calorico	1127 kJ (271 kcal)
- Proteine	22,8 g
- Carboidrati	1,0 g
- Grassi	19,5 g

Dati tecnici

	GC	C&C
- Art. n.	200	204
- Peso/pezzo	ca. 550 g	ca. 550 g
- Pezzi/cartone	12	8
- Peso/cartone	ca. 6,6 kg	ca. 4,4 kg

Durata minima garantita di conservazione alla consegna

- 6 mesi a temperatura di conservazione di -18 °C

Preparazione

Scongelare completamente lo stinco e, successivamente, togliere il foglio di alluminio. Come stinco semplicemente cotto, mettere in forno a vapore combinato a una temperatura di 100 °C per 40 minuti. La cotica va rivolta verso l'alto. Come stinco di maiale croccante alla griglia, mettere in forno a vapore combinato a una temperatura di 150 °C per 25 minuti, poi a 200 °C per 10 minuti ad aria calda. La cotica va rivolta verso l'alto.

ATTENZIONE

È possibile anche effettuare la preparazione nel forno domestico a una temperatura di 160 °C (ad aria calda, 140 °C).

Da servire

Stinco, con crauti e contorno di patate. Come stinco di maiale alla griglia, con insalata di erbe e pane contadino.

Buon appetito con Peter Micheler



Semplice preparazione

Spesa contenuta

Aspetto rustico

Gusto piccante

Surgelato

Costituzione senza problemi di scorte

"Leberkäs" bavarese al forno



"Leberkäs" bavarese al forno

Qualità dall' Allgäu - Taglio a mano eseguito a regola d'arte!

Descrizione del prodotto

Per il "Leberkäs" bavarese, viene impiegata carne fresca lavorata a mano secondo ricette tradizionali e insaporita con aromi naturali.

Valore nutritivo per 100 g

- Valore calorico	1289 kJ (312 calorie)
- Proteine	11,0 g
- Carboidrati	2,0 g
- Grassi	29,0 g

Preparazione

Il "Leberkäs" bavarese può essere porzionato dopo lo scongelamento e servito freddo o riscaldato. Il prodotto può, però, anche essere rosolato a pezzi o a porzioni.

Dati tecnici

	GC	C&C
- Art. n.	4333	4362
- Peso/pezzo	ca. 3,5 g	-
- Peso/porzione	-	125 g
- Peso/confezione	-	1,0 kg
- Pezzi/cartone	2	-
- Confezioni/cartone	-	8
- Peso/cartone	ca. 7,0 kg	8,0 kg

Da servire

Come piatto tipico bavarese, il "Leberkäs" al forno viene servito con senape dolce o moderatamente piccante, insalata di patate e un tipico Brezel appena uscita dal forno.

Buon appetito con Peter Micheler

Durata minima garantita di conservazione alla consegna

- 6 mesi a temperatura di conservazione di -18 °C



Ben cotto al forno

Aspetto appetitoso

Semplice preparazione

Spesa contenuta

Surgelato

Costituzione senza problemi di scorte

"Leberkäs" bavarese pronto da informare

Peter Micheler

Fleisch- und Wurstwaren aus dem Allgäu



"Leberkäs" bavarese pronto da infornare

Qualità dall' Allgäu - Taglio a mano eseguito a regola d'arte!

Descrizione del prodotto

Per il "Leberkäs" bavarese, viene impiegata fine carne fresca macinata di maiale e di manzo lavorata a mano. Questa prelibatezza finemente aromatizzata costituisce un'ottima alternativa.

Valore nutritivo per 100 g

- Valore calorico 1269 kJ (307 calorie)
- Proteine 12,0 g
- Carboidrati < 1,0 g
- Grassi 28,0 g

Dati tecnici

	GC	C&C	C&C
- Art. n.	4353	4346	4348
- Peso/pezzo	2,0 kg	1,0 kg	1,0 kg
- Pezzi/cartone	4	4	6
- Peso/cartone	8,0 kg	4,0 kg	6,0 kg

Durata minima garantita di conservazione alla consegna

- 6 mesi a temperatura di conservazione di -18 °C

Preparazione

Scongelare completamente il "Leberkäs" nel foglio di alluminio, quindi togliere completamente il foglio. Infornare in convectomat a 130 °C, fino a raggiungere una temperatura interna di 72 °C.

ATTENZIONE

È possibile anche effettuare la preparazione nel forno domestico a una temperatura di 160 °C (ad aria calda, 140 °C).

Da servire

In Baviera, il "Leberkäs" viene servito spesso anche come delizioso spuntino, con senape dolce o moderatamente piccante e un tipico Brezel a rosetta.

Come pasto principale, viene servito con uova al tegamino e una variopinta insalata.

Buon appetito con Peter Micheler



**Scongelare, aprire,
infornare e degustare**

Surgelato

Costituzione senza problemi di scorte

"Pizza-Leberkäs" da informare



"Pizza-Leberkäs" da informare

Qualità dall' Allgäu - Taglio a mano eseguito a regola d'arte!

Descrizione del prodotto

Per il "Pizza-Leberkäs", viene impiegata carne fresca macinata di maiale e di manzo lavorata a mano. L'aromatizzazione è di tipo italo-bavarese, cioè agli aromi locali si aggiungo formaggio, peperoncino e origano. Il risultato è un misto di una specialità classica bavarese e un tocco di pizza all'italiana.

Valore nutritivo per 100 g

- Valore calorico	1326 kJ (320 calorie)
- Proteine	14,5 g
- Carboidrati	---
- Grassi	28,0 g

Dati tecnici

- Art. n.	4355
- Peso/pezzo	ca. 2,0 kg
- Pezzi/cartone	4
- Peso/cartone	ca. 8,0 kg

GC

Durata minima garantita di conservazione alla consegna

- 6 mesi a temperatura di conservazione di -18 °C

Preparazione

Scongelare completamente il "Pizza-Leberkäs" nel foglio di alluminio, quindi togliere completamente il foglio. Preriscaldare il forno ad aria calda. Informare la "Pizza-Leberkäs" e lasciare in forno fino a raggiungere la colorazione desiderata della superficie e una temperatura interna di 72 °C. Tempo di cottura circa 90 minuti.

ATTENZIONE

È possibile anche effettuare la preparazione nel forno domestico a una temperatura di 160 °C (ad aria calda, 140 °C).

Da servire

Il "Pizza-Leberkäs" si adatta molto bene come spuntino caldo o anche freddo, assieme a un panino o al pane ciabatta.

Con patatine e un'insalata verde, può essere servito anche come piatto principale.

Buon appetito con Peter Micheler



Originale italo-bavarese
Un ottimo accoppiamento

**Scongelare, aprire,
informare e degustare**

Surgelato
Costituzione senza problemi di scorte

Salsicce viennesi

Peter Micheler

Fleisch- und Wurstwaren aus dem Allgäu



Qualità dall' Allgäu - Taglio a mano eseguito a regola d'arte!

Descrizione del prodotto

Per queste tipiche salsicce, denominate anche semplicemente viennesi ("Wienerle") o cordoncini ("Saitenwürstel"), utilizziamo esclusivamente carne fresca di maiale e di manzo. Questa viene tritata, finemente macinata al cutter e gustosamente raffinata con aromi. Infine, la carne viene messa in budello naturale, affumicata, bollita, raffreddata e rapidamente surgelata. In questo modo, le salsicce viennesi mantengono il loro fresco aroma, fino al momento in cui vengono consumate.

Valore nutritivo per 100 g

- Valore calorico 1351 kJ (327 calorie)
- Proteine 10,0 g
- Carboidrati < 1,0 g
- Grassi 32,0 g

Dati tecnici

	GC	C&C	C&C
- Art. n.	4603	4611	4612
- Peso/paio	75 g	100 g	100 g
- Paia/cartone	50	40	-
- Paia/confezione	-	-	10
- Confezioni/cartone	-	-	6
- Peso/cartone	3,75 kg	4,0 kg	6,0 kg

Durata minima garantita di conservazione alla consegna

- 9 mesi a temperatura di conservazione di -18 °C

Preparazione

Consigliamo di mettere le salsicce viennesi surgelate in acqua calda e di riscaldarle lentamente fino alla temperatura di 70 °C. Raggiunta tale temperatura, lasciare in acqua circa 5 minuti.

Da servire

Le salsicce viennesi sono squisite con un panino fresco ed eventualmente con senape moderatamente piccante. Per uno spuntino, le salsicce viennesi vengono servite con insalata di patate.

Buon appetito con Peter Micheler



Semplice preparazione

Spesa contenuta

Surgelato

Costituzione senza problemi di scorte

Salsicce contadine

Peter Micheler

Fleisch- und Wurstwaren aus dem Allgäu



Qualità dall' Allgäu - Taglio a mano eseguito a regola d'arte!

Descrizione del prodotto

Questa salsiccia gustosa, prodotta con carne fresca di maiale e di manzo, è a granuli grossi e viene messa in budello naturale. Il gusto aromatico proviene dalle materie lavorate e dalla fine miscela degli aromi utilizzati. L'affumicatura dà il suo tipico tocco al sapore.

Valore nutritivo per 100 g

- Valore calorico	1307 kJ (316 calorie)
- Proteine	14,8 g
- Carboidrati	2,0 g
- Grassi	27,6 g

Dati tecnici

	GC	C&C
- Art. n.	4657	4659
- Peso/paio	100 g	100 g
- Paia/cartone	40	-
- Paia/confezione	-	10
- Confezioni/cartone	-	6
- Peso/cartone	4,0 kg	6,0 kg

Durata minima garantita di conservazione alla consegna

- 6 mesi a temperatura di conservazione di -18 °C

Preparazione

Mettere in acqua calda le salsicce contadine surgelate o scongelate. Riscaldare l'acqua alla temperatura di 70 °C. Lasciare le salsicce a questa temperatura circa 10 minuti. Avvertenza: L'acqua non deve bollire.

Da servire

Come pasto caldo, le salsicce contadine si combinano molto bene con patate al prezzemolo, cavolo rosso o verde, scorzonera, finocchi o verza. Le salsicce contadine si possono servire come piatti freddi rustici, con pane fresco contadino, cetriolini sott'aceto o misture di verdure ed ortaggi in olio. Senape fresca, finemente aromatizzata, completa il piatto.

Buon appetito con Peter Micheler



Gustosamente aromatizzate

Fine affumicatura

Versatili

Per pasti freddi e caldi

Surgelato

Costituzione senza problemi di scorte

Salsicce bianche di Monaco

Peter Micheler

Fleisch- und Wurstwaren aus dem Allgäu



Salsicce bianche di Monaco

Qualità dall' Allgäu - Taglio a mano eseguito a regola d'arte!

Descrizione del prodotto

Per questo classico prodotto della Germania Meridionale utilizziamo esclusivamente carne fresca di maiale e di vitello. Questa viene tritata, finemente macinata al cutter e gustosamente raffinata con prezzemolo e aromi. Infine, la carne viene messa in budello naturale, bollita, raffreddata e rapidamente congelata. In questo modo, le salsicce bianche di Monaco mantengono il loro aroma fresco, fino al momento in cui vengono consumate.



Valore nutritivo per 100 g

- Valore calorico	198 kJ (290 calorie)
- Proteine	10,0 g
- Carboidrati	< 1,0 g
- Grassi	28,0 g

Dati tecnici

- Art. n.	4675
- Peso/paio	120 g
- Paia/cartone	33
- Peso/cartone	3,96 kg

GC

4675
120 g
33
3,96 kg

GC

4685
140 g
30
4,2 kg

Dati tecnici

- Art. n.	4686
- Peso/paio	143 g
- Paia/confezione	7
- Confezioni/cartone	7
- Peso/cartone	7,0 kg

C&C

4686
143 g
7
7
7,0 kg

C&C

4684
143 g
7
7
7,0 kg

Durata minima garantita di conservazione alla consegna

- 6 mesi a temperatura di conservazione di -18 °C

Preparazione

Come preparazione classica, consigliamo di mettere in acqua calda le salsicce bianche surgelate e di riscaldarle lentamente fino alla temperatura di 70 °C. Lasciare le salsicce a questa temperatura circa 10 minuti. Avvertenza: L'acqua non deve bollire.

Da servire

Servire le salsicce bianche con senape dolce, un Brezel o con insalata di patate.

Buon appetito con Peter Micheler

Semplice preparazione

Spesa contenuta

Surgelato

Costituzione senza problemi di scorte

"Bratwurst"



Qualità dall' Allgäu - Taglio a mano eseguito a regola d'arte!

Descrizione del prodotto

Come nella ricetta classica il macinato consiste in carne di maiale e di vitello. La carne magra macinata a grana grossa e lo speck vengono aromatizzati, insaporiti con maggiorana, messi in budello naturale e bolliti.

Valore nutritivo per 100 g

- Valore calorico	1121 kJ (217 calorie)
- Proteine	14,0 g
- Carboidrati	< 1,0 g
- Grassi	24,0 g

Dati tecnici

	GC	C&C
- Art. n.	4695	4694
- Peso/pezzo	ca. 25 g	ca. 25 g
- Pezzi/cartone	160	-
- Pezzi/confezione	-	40
- Confezioni/cartone	-	6
- Peso/cartone	ca. 4,0 kg	ca. 6,0 kg

Durata minima garantita di conservazione alla consegna

- 6 mesi a temperatura di conservazione di -18 °C

Preparazione

I würstel possono essere arrostiti o preparati alla griglia sia surgelati che scongelati.

Da servire

In Franconia, vengono serviti 6, 9 o 12 "Bratwürste". Come contorno, sono particolarmente apprezzati purè di patate, sauerkraut con bacche di ginepro, o anche solo un panino fresco con senape moderatamente piccante. Nelle tavole calde, vengono serviti per lo più 2 "Bratwurst" con senape in un panino.

Buon appetito con Peter Micheler



Semplice preparazione

Spesa contenuta

Surgelato

Costituzione senza problemi di scorte

Würstel di vitello



Qualità dall' Allgäu - Taglio a mano eseguito a regola d'arte!

Descrizione del prodotto

Per questa specialità di würstel, detto anche lanoso ("Wollwurst"), gonfio ("G'schwollene") o "Oberländer", utilizziamo carne fresca di vitello e di maiale. Questa viene tritata, finemente macinata al cutter e delicatamente insaporita con aromi.

Valore nutritivo per 100 g

- Valore calorico	1125 kJ (272 calorie)
- Proteine	11,0 g
- Carboidrati	< 1,0 g
- Grassi	25,0 g

Dati tecnici

	GC	C&C
- Art. n.	4721	4724
- Peso/pezzo	70 g	70 g
- Pezzi/cartone	54	-
- Pezzi/confezione	-	15
- Confezioni/cartone	-	6
- Peso/cartone	3,78 kg	6,3 kg

Durata minima garantita di conservazione alla consegna

- 6 mesi a temperatura di conservazione di -18 °C

Preparazione

Consigliamo di scongelare i würstel di vitello per circa 10 minuti in acqua calda, di lasciarli asciugare e di rosolarli in padella.

Da servire

I würstel di vitello possono combinarsi con purè di patate e salsa, a comporre un leggero pasto, entusiasmando anche i più piccini. Come contorno più cordiale, si adatta anche l'insalata di patate.

Buon appetito con Peter Micheler



Semplice preparazione

Spesa contenuta

Surgelato

Costituzione senza problemi di scorte

Würstel speciale

Peter Micheler

Fleisch- und Wurstwaren aus dem Allgäu



Qualità dall' Allgäu - Taglio a mano eseguito a regola d'arte!

Descrizione del prodotto

Questo würstel particolare è prodotto con carne magra di maiale, carne affumicata e speck. Inoltre, sono contenuti formaggi dell' Allgäu, spinaci e aromi finemente dosati. Questa miscela speciale viene messa in budello naturale.

Valore nutritivo per 100 g

- Valore calorico	1139 kJ (275 calorie)
- Proteine	13,1 g
- Carboidrati	0,6 g
- Grassi	24,5 g

Dati tecnici

	GC	C&C
- Art. n.	4731	4732
- Peso/pezzo	100 g	100 g
- Pezzi/cartone	40	-
- Pezzi/confezione	-	10
- Confezioni/cartone	-	6
- Peso/cartone	4,0 kg	6,0 kg

Durata minima garantita di conservazione alla consegna

- 6 mesi a temperatura di conservazione di -18 °C

Preparazione

Il würstel speciale va arrostito o preparato alla griglia scongelato. Può anche essere lentamente arrostito surgelato, a fuoco non molto alto.

Da servire

I würstel speciale possono essere serviti con insalata di patate, ma anche con purè di patate. Nelle tavole calde, vengono serviti con Brezel o panini.

Buon appetito con Peter Micheler



Versatili

Come piatto principale, spuntino o per la tavola calda

Surgelato

Costituzione senza problemi di scorte

Würstel di Franconia crudi

Peter Micheler

Fleisch- und Wurstwaren aus dem Allgäu



Würstel di Franconia crudi

Qualità dall' Allgäu - Taglio a mano eseguito a regola d'arte!

Descrizione del prodotto

Il macinato dei würstel di Franconia consiste in carne di maiale e di vitello. Questa viene tritata a granuli grossi, insaporita con aromi forti e messa in budello naturale.

Valore nutritivo per 100 g

- Valore calorico	1009 kJ (243 calorie)
- Proteine	14,0 g
- Carboidrati	---
- Grassi	20,0 g

Dati tecnici

- Art. n.	4741
- Peso/pezzo	90 g
- Pezzi/cartone	40
- Pezzi/confezione	-
- Confezioni/cartone	-
- Peso/cartone	3,6 kg

GC

4741
90 g
40
-
-
3,6 kg

C&C

4742
90 g
-
11
6
6,0 kg

Preparazione

Il würstel di Franconia crudo va preparato alla griglia scongelato. Può anche essere lentamente arrostito surgelato, a fuoco non molto alto.

Da servire

In Franconia, questo würstel viene servito con senape piccante, crauti al cumino e patate arrostiti dorate.

Buon appetito con Peter Micheler

Durata minima garantita di conservazione alla consegna

- 6 mesi a temperatura di conservazione di -18 °C



Semplice e rapida preparazione

Arrosto o alla griglia

Surgelato

Costituzione senza problemi di scorte

Mini-würstel



Qualità dall' Allgäu - Taglio a mano eseguito a regola d'arte!

Descrizione del prodotto

Peter Micheler offre i würstel da 25 g, surgelati, in quattro tipi diversi, tutti in budello naturale.

Mini-Bratwurst

Tritati a granuli grossi, con tanta carne magra di maiale, piccanti, con un delicato tocco di maggiorana

Mini-würstel alle erbe

Tritati a granuli fini, delicatamente aromatizzati

Mini-würstel affumicati

Con tanta carne magra, a granuli grossi, affumicati, dal gusto vigoroso

Mini salsicce bianche

Il tipico spuntino classico in una nuova misura, con prezzemolo, delicatamente aromatizzate



Mini-Bratwurst:

Valore nutritivo per 100 g

- Valore calorico	1132 kJ (273 kcal)
- Proteine	13,0 g
- Carboidrati	0,7 g
- Grassi	24,0 g

Mini-würstel alle erbe:

Valore nutritivo per 100 g

- Valore calorico	1209 kJ (292 kcal)
- Proteine	13,0 g
- Carboidrati	1,5 g
- Grassi	26,0 g

Mini-würstel affumicati:

Valore nutritivo per 100 g

- Valore calorico	1338 kJ (323 kcal)
- Proteine	13,0 g
- Carboidrati	1,5 g
- Grassi	29,0 g

Mini salsicce bianche:

Valore nutritivo per 100 g

- Valore calorico	1211 kJ (293 kcal)
- Proteine	10,0 g
- Carboidrati	1,0 g
- Grassi	27,0 g

Dati tecnici

- Art. n.	4690
- Peso/pezzo	25,0 g
- Pezzil/cartone	60
- Peso/cartone	1,5 kg

Dati tecnici

- Art. n.	4585
- Peso/pezzo	25,0 g
- Pezzil/cartone	60
- Peso/cartone	1,5 kg

Dati tecnici

- Art. n.	4584
- Peso/pezzo	25,0 g
- Pezzil/cartone	60
- Peso/cartone	1,5 kg

Dati tecnici

- Art. n.	4678
- Peso/pezzo	25,0 g
- Pezzil/cartone	60
- Peso/cartone	1,5 kg

Mini-würstel assortiti:

Dati tecnici

- Art. n.	4850	4851
- Peso/pezzo	25,0 g	25,0 g
- Pezzil/cartone	60 / tipi	-
- Pezzil/confezione	-	10 / tipi
- Confezionil/cartone	-	5
- Peso/cartone	6,0 kg	5,0 kg

Durata minima garantita di conservazione alla consegna

- 6 mesi a temperatura di conservazione di -18 °C

Preparazione

Mettere in padella i mini-Bratwürstel arrostiti e quelli alle erbe scongelati, aggiungendo un po' d'olio, e rosolare.

Mettere i mini-würstel affumicati e le mini salsicce bianche surgelate in acqua calda e riscaldarli lentamente fino alla temperatura di 70 °C. Lasciare le salsicce a questa temperatura circa 10 minuti.

Fatto!

Da servire

I mini-würstel si combinano benissimo con uova strapazzate e speck, ma sono ottimi anche in un panino o allo spiedo.

Con le mini salsicce bianche, l'ideale è la senape dolce e un Brezel. Per una festa, i mini-würstel decorano appetitosamente padelle e scalda-vivande.

Buon appetito con Peter Micheler

Surgelato

Costituzione senza problemi di scorte

Ricoperta da una farcitura

Di tipo cordiale

Arrosto di lonza di maiale allo spiedo



Arrosto di lonza di maiale allo spiedo

Qualità dall' Allgäu - Taglio a mano eseguito a regola d'arte!

Descrizione del prodotto

L'arrosto allo spiedo consiste in lonza di maiale finemente tagliata, farcita con speck, cipolle, carne affumicata ed erbe. L'arrosto viene preparato pronto per la cottura; in questo modo, è possibile calcolare esattamente. Con questo prodotto, delizierete anche gli ospiti più esigenti.

Valore nutritivo per 100 g

- Valore calorico	846 kJ (203 calorie)
- Proteine	18,0 g
- Carboidrati	2,0 g
- Grassi	13,0 g

Dati tecnici

- Art. n.	110
- Peso/pezzo	2,5 kg
- Pezzi/cartone	4
- Peso/cartone	10,0 kg

GC

Durata minima garantita di conservazione alla consegna

- 6 mesi a temperatura di conservazione di -18 °C

Preparazione

Condire la carne con un po' di sale, pepe ed eventualmente aglio. Mettere in forno a vapore combinato a una temperatura di 130 - 150 °C e portare a una temperatura interna di 65 °C. Successivamente, lasciar riposare l'arrosto allo spiedo per circa 20 minuti e quindi porzionare.

ATTENZIONE

È possibile anche effettuare la preparazione nel forno domestico a una temperatura di 160 °C (ad aria calda, 140 °C).

Da servire

Con patate e insalata di stagione o verdure a scelta.

Buon appetito con Peter Micheler



Pronto per la cottura

Non sono necessari particolari processi lavorativi

Surgelato

Costituzione senza problemi di scorte

Arrosto di maiale alla pancetta

Peter Micheler

Fleisch- und Wurstwaren aus dem Allgäu



Arrosto di maiale alla pancetta

Qualità dall' Allgäu - Taglio a mano eseguito a regola d'arte!

Descrizione del prodotto

L'arrosto di maiale alla pancetta viene preparato con lombata di maiale scelta e pancetta di maiale completamente sgrassata, pronto per la cottura. Questa classica preparazione della pancetta consente un calcolo esatto.

La farcitura consiste in succosa verza novella verde. Con questo prodotto, delizierete anche gli ospiti più esigenti.

Valore nutritivo per 100 g

- Valore calorico	1077 kJ (259 calorie)
- Proteine	21,0 g
- Carboidrati	<1,0 g
- Grassi	19,0 g

Dati tecnici

- Art. n.	114
- Peso/pezzo	ca. 4,0 kg
- Pezzi/cartone	2
- Peso/cartone	ca. 8,0 kg

GC

Durata minima garantita di conservazione alla consegna

- 6 mesi a temperatura di conservazione di -18 °C

Preparazione

Scongelare l'arrosto di maiale alla pancetta e, successivamente, togliere il foglio di alluminio. Condire con sale, pepe e con un po' di peperoncino. Alla temperatura di 130 - 150 °C, portare a una temperatura interna di 65 °C. Estrarre l'arrosto, scoprire e lasciar riposare per circa 20 minuti. Togliere i fili e porzionare. Se raffreddato, l'arrosto di maiale alla pancetta è particolarmente facile da porzionare. Successivamente, riscaldare 15-20 minuti a bassa temperatura.

ATTENZIONE

È possibile anche effettuare la preparazione nel forno domestico a una temperatura di 160 °C (ad aria calda, 140 °C).

Da servire

Con una colorata insalata di patate e broccoli freschi.

Buon appetito con Peter Micheler



Pronto per la cottura

Non sono necessari particolari processi lavorativi

Surgelato

Costituzione senza problemi di scorte

Lonza di maiale "Provenzale"



Lonza di maiale "Provenzale"

Qualità dall' Allgäu - Taglio a mano eseguito a regola d'arte!

Descrizione del prodotto

Per la lonza di maiale "Provenzale", si usano lonze di maiale senza osso pronte per la cottura. Questa preparazione consente un calcolo esatto. La farcitura consiste in carne finemente macinata, pane, formaggio, funghi ed erbe della Provenza. La lonza farcita viene ricoperta da erbe aromatiche e da un sottile strato di speck misto. Con questo prodotto, delizierete anche gli ospiti più esigenti.

Valore nutritivo per 100 g

- Valore calorico 764 kJ (184 kcal)
- Proteine 16,0 g
- Carboidrati 1,0 g
- Grassi 13,0 g

Dati tecnici

- Art. n. 112
- Peso/pezzo ca. 1,5 kg
- Pezzi/cartone 6
- Peso/cartone ca. 9,0 kg

GC

112
ca. 1,5 kg
6
ca. 9,0 kg

C&C

113
ca. 1,8 kg
4
ca. 7,2 kg

Durata minima garantita di conservazione alla consegna

- 6 mesi a temperatura di conservazione di -18 °C

Preparazione

Scongelare la lonza di maiale e, successivamente, togliere il foglio di alluminio. Condire la carne con un po' di sale, pepe ed eventualmente aglio. Alla temperatura di 130 - 150 °C, portare a una temperatura interna di 65 °C. Successivamente, lasciar riposare la lonza di maiale per circa 20 minuti e quindi porzionare.

ATTENZIONE

È possibile anche effettuare la preparazione nel forno domestico a una temperatura di 160 °C (ad aria calda, 140 °C).

Da servire

Con gratin di patate o con pasta, piselli verdi o insalata di stagione.

Buon appetito con Peter Micheler



Pronto per la cottura

Non sono necessari particolari processi lavorativi

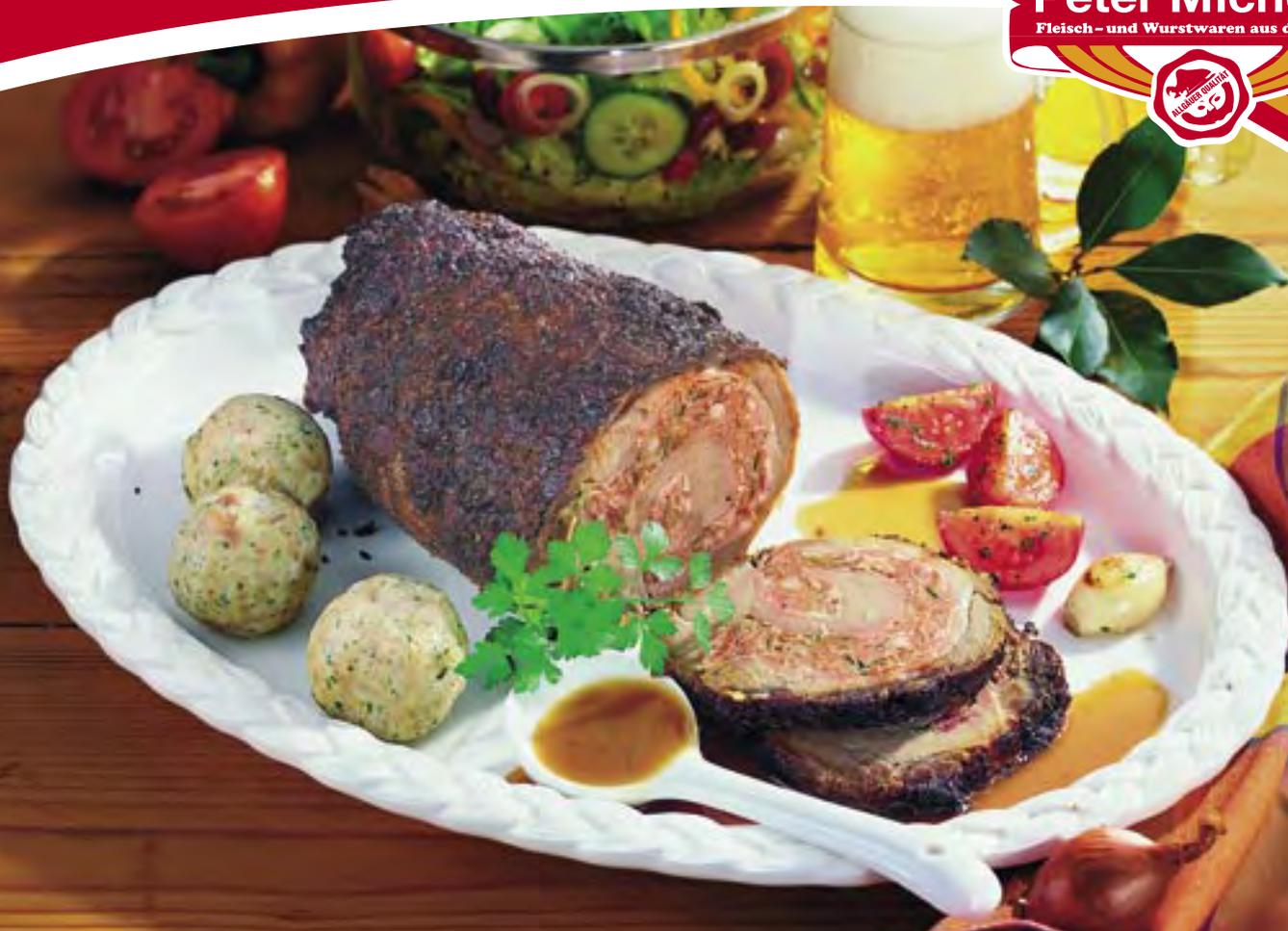
Surgelato

Costituzione senza problemi di scorte

Arrosto allo spiedo di collo di maiale al pepe

Peter Micheler

Fleisch- und Wurstwaren aus dem Allgäu



Arrosto allo spiedo di collo di maiale al pepe

Qualità dall' Allgäu - Taglio a mano eseguito a regola d'arte!

Descrizione del prodotto

L'arrosto allo spiedo al pepe consiste in collo di maiale finemente affettato, farcito con carne affumicata, macinato di maiale, cipolle, cetrioli e senape. Esternamente, viene aromatizzato con pepe grosso, polpa di pomodoro e miele. L'arrosto viene preparato pronto per la cottura; in questo modo, è possibile calcolare esattamente. Con questo prodotto, delizierete anche gli ospiti più esigenti.

Valore nutritivo per 100 g

- Valore calorico	981 kJ (236 kcal)
- Proteine	16,0 g
- Carboidrati	1,0 g
- Grassi	18,0 g

Dati tecnici

	GC	C&C
- Art. n.	115	117
- Peso/pezzo	ca. 3,0 kg	ca. 2,7 kg
- Pezzi/cartone	2	4
- Peso/cartone	ca. 6,0 kg	ca. 10,8 kg

Durata minima garantita di conservazione alla consegna

- 6 mesi a temperatura di conservazione di -18 °C

Preparazione

Scongelare l'arrosto allo spiedo al pepe e, successivamente, togliere il foglio di alluminio. Mettere in forno a vapore combinato a una temperatura di 130 - 150 °C e portare a una temperatura interna di 72 °C. Successivamente, lasciar riposare l'arrosto allo spiedo al pepe per circa 20 minuti e quindi porzionare.

ATTENZIONE

È possibile anche effettuare la preparazione nel forno domestico a una temperatura di 160 °C (ad aria calda, 140 °C).

Da servire

Con canederli di pane o di patate, insalata di stagione o verdure a scelta.

Buon appetito con Peter Micheler



Rustica aromatizzazione esterna

Aspetto attraente, gusto piccante

Pronto per la cottura

Non sono necessari particolari processi lavorativi

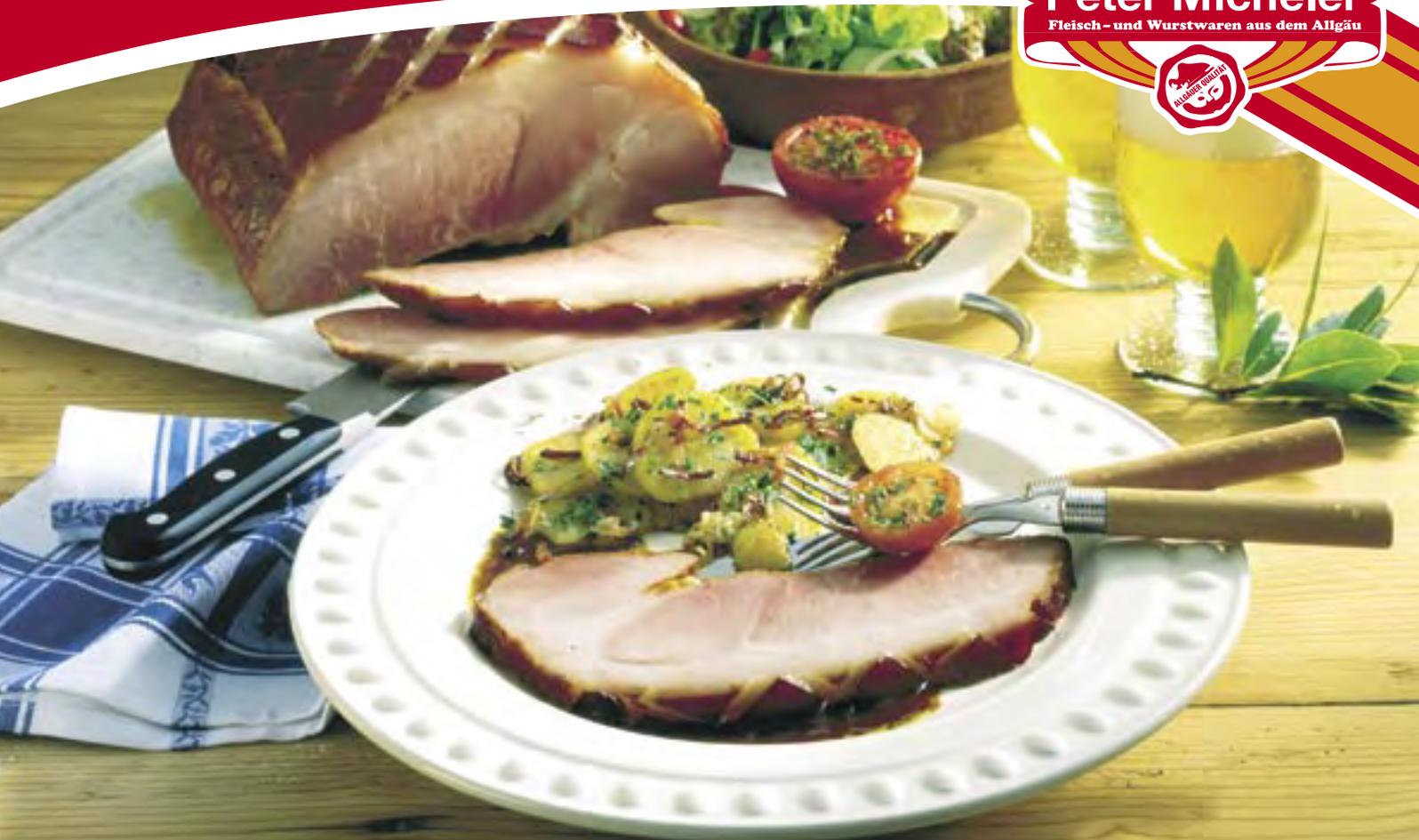
Surgelato

Costituzione senza problemi di scorte

Arrosto con crosta bavarese

Peter Micheler

Fleisch- und Wurstwaren aus dem Allgäu



Arrosto con crosta bavarese

Qualità dall' Allgäu - Taglio a mano eseguito a regola d'arte!

Descrizione del prodotto

L'arrosto con crosta proviene dalla superficie esterna della coscia di maiale con la cotica, salmistrata con fini aromi, insaporita con aromi esternamente, lievemente affumicata. L'arrosto viene preparato pronto per la cottura; in questo modo, è possibile calcolare esattamente. Con questo prodotto, delizierete anche gli ospiti più esigenti.



Valore nutritivo per 100 g

- Valore calorico	948 kJ (228 calorie)
- Proteine	20,4 g
- Carboidrati	<1,0 g
- Grassi	16,2 g

Dati tecnici

- Art. n.	116
- Peso/pezzo	ca. 3,0 kg
- Pezzi/cartone	3
- Peso/cartone	ca. 9,0 kg

Durata minima garantita di conservazione alla consegna

- 6 mesi a temperatura di conservazione di - 18 °C

Preparazione

Scongelare l'arrosto in crosta e, successivamente, togliere il foglio di alluminio.

Forno a vapore combinato

Cuocere, con la cotica rivolta verso l'alto, per circa 30 minuti a 100 °C. Successivamente, la cotica si ammorbidisce e può essere tagliata senza problemi allo spessore

desiderato. Quindi, arrostitire in forno a vapore combinato a una temperatura di 130 °C fino a una temperatura interna di 60 °C. Salare un po' la cotica e continuare ad arrostitire con aria calda alla temperatura di circa 200 °C, fino a quando la cotica non bolle (circa 15 minuti).

Forno

Mettere l'arrosto con la cotica rivolta verso il basso in una teglia per arrosto ripiena d'acqua, in modo tale che la cotica sia sommersa e arrostitire a 100 °C per circa 30 minuti. Successivamente, la cotica si ammorbidisce e può essere tagliata senza problemi allo spessore desiderato. Eliminare l'acqua. Quindi, arrostitire a una temperatura di 130 °C fino a una temperatura interna di 60 °C. Salare un po' la cotica e, a grill acceso, continuare ad arrostitire con la cotica rivolta verso l'alto, fino a quando non bolle (circa 15 minuti).

Da servire

Con insalata di stagione, con insalata di patate e di cetrioli, con insalata di crauti, con del croccante pane contadino, con patate al forno.

Buon appetito con Peter Micheler

Rustica aromatizzazione esterna

Aspetto attraente, gusto piccante

Pronto per la cottura

Non sono necessari particolari processi lavorativi

Surgelato

Costituzione senza problemi di scorte

Lonza di maiale con crosta mediterranea



Lonza di maiale con crosta mediterranea

Qualità dall' Allgäu - Taglio a mano eseguito a regola d'arte!

Descrizione del prodotto

La succosa lonza di maiale scelta senza osso è ricoperta da una farcitura composta da formaggio, pomodori, mozzarella, funghi e una mistura di spezie mediterranee. L'arrosto è pronto per la cottura e facile da porzionare.

Valore nutritivo per 100 g

- Valore calorico 650 kJ (155 calorie)
- Proteine 18,4 g
- Carboidrati 2,2 g
- Grassi 8,1 g

Dati tecnici

	GC	C&C
- Art. n.	133	137
- Peso/pezzo	ca. 2,5 kg	ca. 1,8 kg
- Pezzi/cartone	3	4
- Peso/cartone	ca. 7,5 kg	ca. 7,2 kg

Durata minima garantita di conservazione alla consegna

- 6 mesi a temperatura di conservazione di -18 °C

Preparazione

Scongelare l'arrosto nel foglio di alluminio. Togliere il foglio di alluminio e cuocere l'arrosto ad aria calda a 160 °C fino a una temperatura interna di 68 °C. Successivamente, lasciar riposare l'arrosto per circa 20 minuti e quindi porzionare.

ATTENZIONE

Non utilizzare il forno a vapore combinato. È possibile anche effettuare la preparazione nel forno domestico a una temperatura di 160 °C (ad aria calda, 140 °C).

Da servire

Come contorno, consigliamo tagliatelle e insalata mozzarella e pomodori.

Buon appetito con Peter Micheler



Ricoperta da una farcitura

Alla mediterranea

Surgelato

Costituzione senza problemi di scorte

Lonza di maiale con crosta di verza

Peter Micheler

Fleisch- und Wurstwaren aus dem Allgäu



Lonza di maiale con crosta di verza

Qualità dall' Allgäu - Taglio a mano eseguito a regola d'arte!

Descrizione del prodotto

La succosa lonza di maiale scelta senza osso è ricoperta da una farcitura composta da formaggio, verza, pancetta e una deliziosa miscela di spezie. L'arrosto è pronto per la cottura e facile da porzionare.

Valore nutritivo per 100 g

- Valore calorico	721 kJ (173 kcal)
- Proteine	16,7 g
- Carboidrati	3,3 g
- Grassi	10,3 g

Dati tecnici

- Art. n.	134
- Peso/pezzo	ca. 2,5 kg
- Pezzi/cartone	3
- Peso/cartone	ca. 7,5 kg

GC

Durata minima garantita di conservazione alla consegna

- 6 mesi a temperatura di conservazione di -18 °C

Preparazione

Scongelare l'arrosto nel foglio di alluminio. Togliere il foglio di alluminio e mettere l'arrosto in forno ad aria calda a 160 °C, fino a una temperatura interna di 68 °C. Successivamente, lasciar riposare l'arrosto per circa 20 minuti e quindi porzionare.

ATTENZIONE

Non utilizzare il forno a vapore combinato. È possibile anche effettuare la preparazione nel forno domestico a una temperatura di 160 °C (ad aria calda, 140 °C).

Da servire

Come contorno, consigliamo canederli di pane e nastri di verza.

Buon appetito con Peter Micheler



Ricoperta da una farcitura

Alla mediterranea

Surgelato

Costituzione senza problemi di scorte

Lonza di maiale con crosta di coriandolo

Peter Micheler

Fleisch- und Wurstwaren aus dem Allgäu



Lonza di maiale con crosta di coriandolo

Qualità dall' Allgäu - Taglio a mano eseguito a regola d'arte!

Descrizione del prodotto

Per l'elevata qualità della lonza di maiale con crosta di coriandolo, garantisce Peter Micheler con la fama riconosciuta del suo nome. L'arrosto di coriandolo consiste in lonza di maiale finemente tagliata, trattata con spezie liquide e ricoperta da una crosta di coriandolo pepata. Non si sono utilizzati additivi. L'arrosto è pronto per la cottura e facile da porzionare.

Valore nutritivo per 100 g

- Valore calorico	833 kJ (199 kcal.)
- Proteine	20,5 g
- Carboidrati	< 1,0 g
- Grassi	9,7 g

Dati tecnici

- Art. n.	174
- Peso/pezzo	ca. 2,5 kg
- Pezzi/cartone	3
- Peso/cartone	ca. 8,0 kg

GC

Durata minima garantita di conservazione alla consegna

- 6 mesi a temperatura di conservazione di -18 °C

Preparazione

Scongelare l'arrosto e, successivamente, togliere il foglio di alluminio. Mettere in forno a vapore combinato a una temperatura di 130 - 150 °C e portare a una temperatura interna di 72 °C. Successivamente, lasciar riposare l'arrosto per circa 20 minuti e quindi porzionare.

Da servire

Con stufato di verza e panna, crosta di patate o tagliatelle.

Buon appetito con Peter Micheler



Pronto per la cottura

Non sono necessari particolari processi lavorativi

Surgelato

Costituzione senza problemi di scorte

„Arrosto del pastore Akropolis“ di collo di maiale

Peter Micheler

Fleisch- und Wurstwaren aus dem Allgäu



„Arrosto del pastore Akropolis“ di collo di maiale

Qualità dall' Allgäu - Taglio a mano eseguito a regola d'arte!

Descrizione del prodotto

L'arrosto del pastore consiste in collo di maiale affettato, ripieno di carne di maiale finemente tritata, feta, peperoni, gyros e carne magra cruda. L'arrosto è aromatizzato esternamente con una mistura di spezie di tipo del gyros.

Valore nutritivo per 100 g

- Valore calorico	781 kJ (187 kcal)
- Proteine	18,9 g
- Carboidrati	0,9 g
- Grassi	12,0 g

Dati tecnici

	GC	C&C
- Art. n	187	185
- Peso/pezzo	ca. 3,0 kg	ca. 2,7 kg
- Pezzi/cartone	2	4
- Peso/cartone	ca. 6,0 kg	ca. 10,8 kg

Durata minima garantita di conservazione alla consegna

- 6 mesi a temperatura di conservazione di -18 °C

Preparazione

Scongela completamente l'arrosto e, successivamente, togliere il foglio di alluminio. Mettere in forno a vapore combinato a una temperatura compresa tra 130 °C e 150 °C e portare a una temperatura interna di 72 °C. Successivamente, lasciar riposare l'arrosto per circa 20 minuti e quindi porzionare.

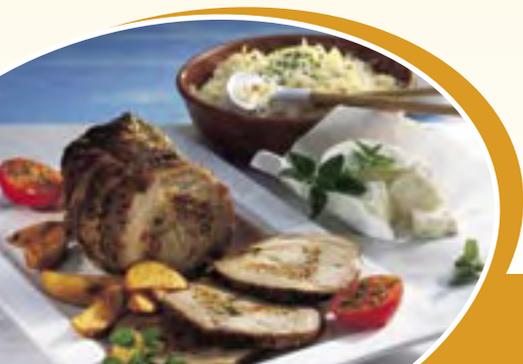
ATTENZIONE

È possibile anche effettuare la preparazione nel forno domestico a una temperatura di 160 °C (ad aria calda, 140 °C).

Da servire

Come contorno, consigliamo patate al forno e insalata di stagione, insalata di erbe, tzatziki.

Buon appetito con Peter Micheler



Rustica aromatizzazione esterna
Tipo gyros

Pronto per la cottura
Non sono necessari particolari processi lavorativi

Surgelato
Costituzione senza problemi di scorte

Pancetta di maiale farcita

Peter Micheler

Fleisch- und Wurstwaren aus dem Allgäu



Pancetta di maiale farcita

Qualità dall' Allgäu - Taglio a mano eseguito a regola d'arte!

Descrizione del prodotto

Per la pancetta di maiale farcita viene utilizzata pancetta magra, tagliata sottile senza costole. Questa preparazione classica della pancetta consente un calcolo esatto. La farcitura consiste in carne macinata di maiale e di vitello, pane, uova fresche, spezie ed erbe.

Valore nutritivo per 100 g

- Valore calorico	1240 kJ (299 kcal)
- Proteine	17,0 g
- Carboidrati	---
- Grassi	26,0 g

Dati tecnici

- Art. n.	188
- Peso/pezzo	ca. 4,0 kg
- Pezzi/cartone	2
- Peso/cartone	ca. 8,0 kg

GC

Durata minima garantita di conservazione alla consegna

- 6 mesi a temperatura di conservazione di -18 °C

Preparazione

Scongelare la pancetta di maiale e, successivamente, togliere il foglio di alluminio.

Forno a vapore combinato

Cuocere, con la cotica rivolta verso l'alto, per circa 30 minuti a 100 °C. Successivamente, la cotica si ammorbidisce e può essere tagliata senza problemi allo spessore desiderato. Quindi, arrostiti in forno a vapore combinato a una temperatura di 130 °C fino a una temperatura interna di 70 °C. Salare un po' la cotica e continuare ad arrostiti con aria calda alla temperatura di circa 200 °C, fino a quando la cotica non bolle (circa 15 minuti).

Forno

Mettere l'arrosto con la cotica rivolta verso il basso in una teglia per arrosto ripiena d'acqua, in modo tale che la cotica sia sommersa e arrostiti a 100 °C per circa 30 minuti. Successivamente, la cotica si ammorbidisce e può essere tagliata senza problemi allo spessore desiderato. Eliminare l'acqua. Quindi, arrostiti a una temperatura di 130 °C fino a una temperatura interna di 70 °C. Salare un po' la cotica e, a grill acceso, continuare ad arrostiti con la cotica rivolta verso l'alto, fino a quando non bolle (circa 15 minuti).

Da servire

Con insalata di patate e insalata di stagione o patate al forno con verdure a scelta.

Surgelato

Costituzione senza problemi di scorte



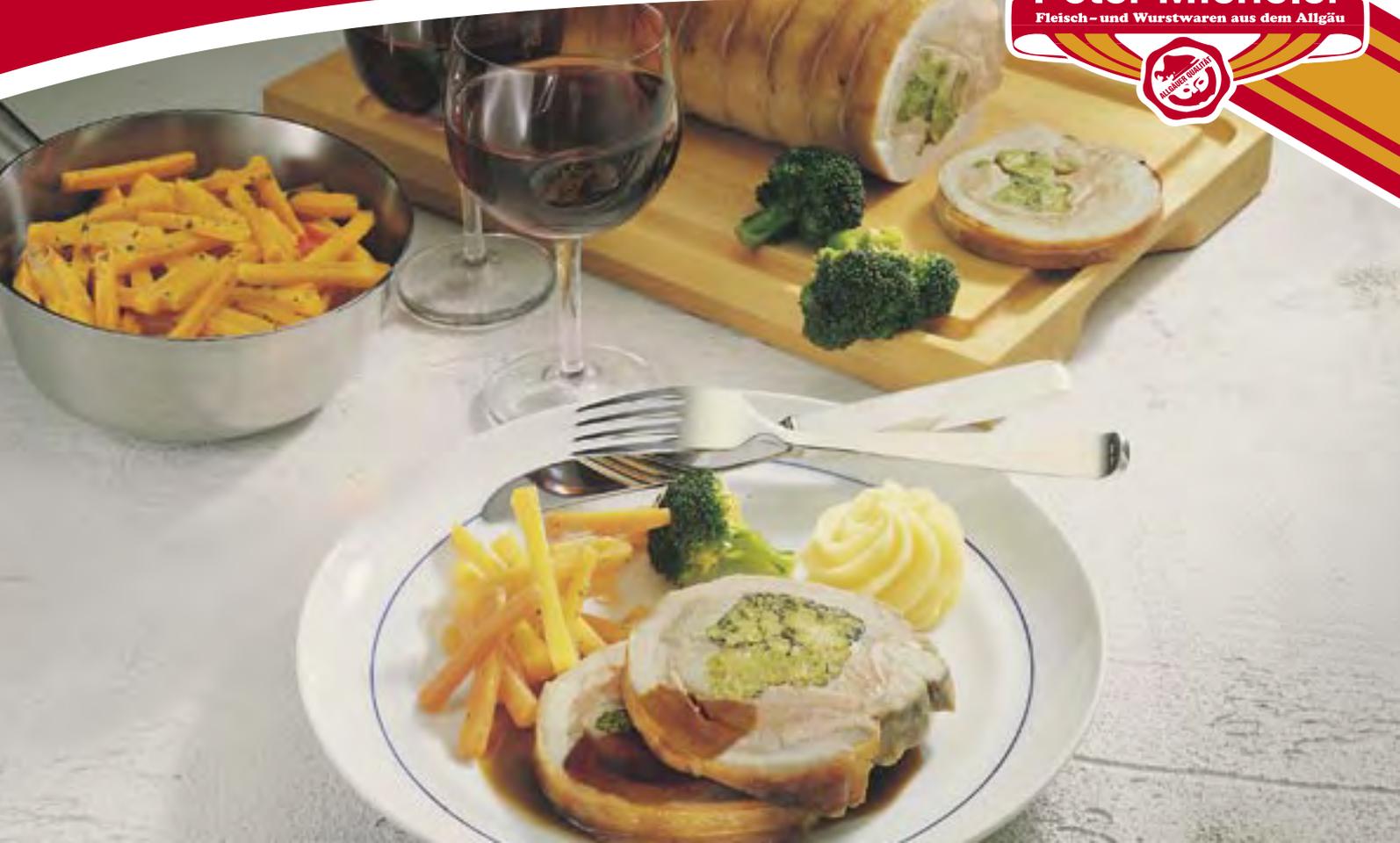
Pronto per la cottura

Non sono necessari particolari processi lavorativi

Rollè di maiale "Giardiniera"

Peter Micheler

Fleisch- und Wurstwaren aus dem Allgäu



Rollè di maiale "Giardiniera"

Qualità dall' Allgäu - Taglio a mano eseguito a regola d'arte!

Descrizione del prodotto

Il rollè di maiale "Giardiniera" viene preparato con pancetta di maiale magra, completamente sgrassato e pronto per la cottura. Cotica e cartilagini vengono scartate. Questa preparazione consente un calcolo esatto. La farcitura consiste in broccoli finissimi. Con questo prodotto, delizierete anche gli ospiti più esigenti.

Valore nutritivo per 100 g

- Valore calorico	1161 kJ (281 calorie)
- Proteine	13,0 g
- Carboidrati	1,0 g
- Grassi	25,0 g

Dati tecnici

- Art. n.	193
- Peso/pezzo	ca. 3,0 kg
- Pezzi/cartone	3
- Peso/cartone	ca. 9,0 kg

GC

Durata minima garantita di conservazione alla consegna

- 6 mesi a temperatura di conservazione di -18 °C

Preparazione

Scongelare il rollè di maiale e, successivamente, togliere il foglio di alluminio. Condire la carne con un po' di sale, pepe ed eventualmente aglio. Mettere in forno a vapore combinato a una temperatura di 130 – 150 °C e portare a una temperatura interna di 72 °C. Successivamente, lasciar riposare il rollè di maiale per circa 20 minuti e quindi porzionare.

ATTENZIONE

È possibile anche effettuare la preparazione nel forno domestico a una temperatura di 160 °C (ad aria calda, 140 °C).

Da servire

Con purè di patate o patate al prezzemolo e carote.

Buon appetito con Peter Micheler



Pronto per la cottura

Non sono necessari particolari processi lavorativi

Surgelato

Costituzione senza problemi di scorte

Rollè di maiale "Allgäu"

Peter Micheler

Fleisch- und Wurstwaren aus dem Allgäu



Rollè di maiale "Allgäu"

Qualità dall' Allgäu - Taglio a mano eseguito a regola d'arte!

Descrizione del prodotto

Il rollè di maiale "Allgäu" viene preparato con pancetta di maiale magra, completamente sgrassata e pronta per la cottura. Cotica e cartilagini vengono scartate. Questa preparazione consente un calcolo esatto. La farcitura consiste in fine formaggio dell'Allgäu e carne affumicata. Con questo prodotto, delizierete anche gli ospiti più esigenti.

Valore nutritivo per 100 g

- Valore calorico	1538 kJ (368 calorie)
- Proteine	14,0 g
- Carboidrati	1,0 g
- Grassi	27,0 g

Dati tecnici

	GC	C&C
- Art. n.	195	194
- Peso/pezzo	ca. 3,5 kg	ca. 1,8 kg
- Pezzi/cartone	3	4
- Peso/cartone	ca. 10,5 kg	ca. 7,2 kg

Durata minima garantita di conservazione alla consegna

- 6 mesi a temperatura di conservazione di -18 °C

Preparazione

Scongelare il rollè di maiale e, successivamente, togliere il foglio di alluminio. Condire la carne con un po' di sale, pepe, peperoncino ed eventualmente aglio. Mettere in forno a vapore combinato a una temperatura di 130 - 150 °C e portare a una temperatura interna di 72 °C. Successivamente, lasciar riposare il rollè di maiale per circa 20 minuti e quindi porzionare.

ATTENZIONE

È possibile anche effettuare la preparazione nel forno domestico a una temperatura di 160 °C (ad aria calda, 140 °C).

Da servire

Insalata di patate o pasta con insalate di stagione, oppure pure di patate e verdure a scelta.

Buon appetito con Peter Micheler



Pronto per la cottura

Non sono necessari particolari processi lavorativi

Surgelato

Costituzione senza problemi di scorte

Rollè di maiale "Franconia"

Peter Micheler

Fleisch- und Wurstwaren aus dem Allgäu



Rollè di maiale "Franconia"

Qualità dall' Allgäu - Taglio a mano eseguito a regola d'arte!

Descrizione del prodotto

Il rollè di maiale "Franconia" viene preparato con pancetta di maiale magra, completamente sgrassato e pronto per la cottura. Cotica e cartilagini vengono scartate. Questa preparazione consente un calcolo esatto. La farcitura consiste in frutta secca: prugne e albicocche. Con questo prodotto, delizierete anche gli ospiti più esigenti.

Valore nutritivo per 100 g

- Valore calorico	1037 kJ (249 calorie)
- Proteine	16,0 g
- Carboidrati	< 1,0 g
- Grassi	18,0 g

Dati tecnici

	GC	C&C
- Art. n.	196	198
- Peso/pezzo	ca. 3,0 kg	ca. 1,8 kg
- Pezzi/cartone	3	4
- Peso/cartone	ca. 9,0 kg	ca. 7,2 kg

Durata minima garantita di conservazione alla consegna

- 6 mesi a temperatura di conservazione di -18 °C

Preparazione

Scongelare il rollè di maiale e, successivamente, togliere il foglio di alluminio. Condire la carne con un po' di sale, pepe, curry ed eventualmente aglio. Mettere in forno a vapore combinato a una temperatura di 130 – 150 °C e portare a una temperatura interna di 72 °C. Durante la cottura, versare più volte il succo dell'arrosto sul rollè di maiale, condire a piacere e perfezionare con crème fraîche. Successivamente, lasciar riposare il rollè di maiale per circa 20 minuti e quindi porzionare.

ATTENZIONE

È possibile anche effettuare la preparazione nel forno domestico a una temperatura di 160 °C (ad aria calda, 140 °C).

Da servire

Riso al curry con insalata verde o purè di patate con cavolo rosso o verdure a scelta.

Buon appetito con Peter Micheler

Surgelato

Costituzione senza problemi di scorte



Pronto per la cottura

Non sono necessari particolari processi lavorativi

Rollè di maiale "Palatinato"

Peter Micheler

Fleisch- und Wurstwaren aus dem Allgäu



Rollè di maiale "Palatinato"

Qualità dall' Allgäu - Taglio a mano eseguito a regola d'arte!

Descrizione del prodotto

Il rollè di maiale "Palatinato" viene preparato con pancetta di maiale magra, completamente sgrassato e pronto per la cottura. Cotica e cartilagini vengono scartate. Questa preparazione consente un calcolo esatto. La farcitura consiste in carne finemente macinata, carne affumicata, cipolle ed erbe. Con questo prodotto, delizierete anche gli ospiti più esigenti.

Valore nutritivo per 100 g

- Valore calorico	1538 kJ (368 calorie)
- Proteine	14,0 g
- Carboidrati	< 1,0 g
- Grassi	25,0 g

Dati tecnici

- Art. n.	197
- Peso/pezzo	ca. 3,5 kg
- Pezzi/cartone	3
- Peso/cartone	ca. 10,5 kg

GC

Durata minima garantita di conservazione alla consegna

- 6 mesi a temperatura di conservazione di -18 °C

Preparazione

Scongelare il rollè di maiale e, successivamente, togliere il foglio di alluminio. Condire la carne con un po' di sale, pepe, peperoncino ed eventualmente aglio. Mettere in forno a vapore combinato a una temperatura di 130 – 150 °C e portare a una temperatura interna di 72 °C. Successivamente, lasciar riposare il rollè di maiale per circa 20 minuti e quindi porzionare.

ATTENZIONE

È possibile anche effettuare la preparazione nel forno domestico a una temperatura di 160 °C (ad aria calda, 140 °C).

Da servire

Con variopinta insalata di patate o rösti e insalate di stagione, oppure pasta e verdure a scelta.

Buon appetito con Peter Micheler



Pronto per la cottura

Non sono necessari particolari processi lavorativi

Surgelato

Costituzione senza problemi di scorte

Arrosti di carne macinata alla Peter Micheler



Arrosto di carne macinata alla Peter Micheler

Qualità dall' Allgäu - Taglio a mano eseguito a regola d'arte!

Descrizione del prodotto

L'arrosto di carne macinata alla Peter Micheler viene preparato secondo una ricetta tradizionale a base di carne di maiale, uova, pane per knödel e fini aromi. Per ogni arrosto di carne macinata di Peter Micheler viene impiegata solo carne di maiale fresca e pane chiaro. Buono come fatto in casa, soffice consistenza ma comunque molto facile da porzionare e da combinare.



Valore nutritivo per 100 g

- Valore calorico	867 kJ (207 calorie)
- Proteine	17,5 g
- Carboidrati	9,8 g
- Grassi	10,9 g

Dati tecnici

- Art. n.	685
- Peso/pezzo	2,2 kg
- Pezzi/cartone	4
- Peso/cartone	8,8 kg

GC

Durata minima garantita di conservazione alla consegna

- 6 mesi a temperatura di conservazione di -18 °C

Preparazione

Scongelare l'arrosto di carne macinata nel foglio di alluminio e, successivamente, togliere il foglio. Pre-riscaldare il forno ad aria calda a 100 °C. Mettere l'arrosto in forno e riscaldare per 2 ore, fino a raggiungere una temperatura interna di 72 °C. Prima di porzionare, lasciar riposare per 10 minuti.

ATTENZIONE

È possibile anche effettuare la preparazione nel forno domestico a una temperatura di 160 °C (ad aria calda, 140 °C).

Da servire

L'arrosto di carne macinata "alla boscaiola", con pommes macaire e una salsa ai funghi di bosco.

L'arrosto di carne macinata "alla taglialegna", con uova al tegamino e variopinta insalata di patate.

L'arrosto di carne macinata sassone, con cavolo rosso e patate lesse.

L'arrosto di carne macinata alla panna, con pasta e salsa alla panna chiara.

Aspetto e consistenza come fatto in casa

Ciò nonostante, facilmente porzionabile

Surgelato

Costituzione senza problemi di scorte

Rollè di agnello "Toscana"



Rollè di agnello "Toscana"

Qualità dall' Allgäu - Taglio a mano eseguito a regola d'arte!

Descrizione del prodotto

La carne del rollè "Toscana" proviene da agnelli neozelandesi, pronta per la cottura; ciò consente un calcolo esatto. La farcitura consiste in carne macinata di agnello, uova fresche e pane, ed è ricoperta da un tenero mantello di verza. Erbe fresche ne arrotondano il gusto.

Valore nutritivo per 100 g

- Valore calorico	1072 kJ (259 kcal.)
- Proteine	14,2 g
- Carboidrati	1,0 g
- Grassi	22,0 g

Dati tecnici

	GC	C&C
- Art. n.	757	758
- Peso/pezzo	ca. 1,0 kg	ca. 0,8 kg
- Pezzi/cartone	7	8
- Peso/cartone	ca. 7,0 kg	ca. 6,4 kg

Durata minima garantita di conservazione alla consegna

- 6 mesi a temperatura di conservazione di -18 °C

Preparazione

Scongelare il rollè di agnello "Toscana" e, successivamente, togliere il foglio di alluminio. Condire la carne con sale, pepe, eventualmente rosmarino ed una presa di aglio. Mettere in forno a vapore combinato a una temperatura di 130 – 150 °C e portare a una temperatura interna di 65 °C. Estrarre il rollè, scoprire e lasciar riposare per circa 20 minuti. Togliere i fili e porzionare.

Da servire

Come contorno si adattano patate arrostiti dorate e aromatizzate, pasta (penne, tagliatelle o farfalle), purè di patate e verdure. In Toscana, il ristoratore serve spesso volentieri zucchini al forno o marinati, radicchio alla griglia o fagioli bianchi grossi.

Buon appetito con Peter Micheler



Pronto per la cottura

Non sono necessari particolari processi lavorativi

Surgelato

Costituzione senza problemi di scorte

Rollè di collo di vitello

Peter Micheler

Fleisch- und Wurstwaren aus dem Allgäu



Rollè di collo di vitello

Qualità dall' Allgäu - Taglio a mano eseguito a regola d'arte!

Descrizione del prodotto

Il rollè di vitello viene preparato con collo di vitello tagliato, pronto per la cottura. Questa preziosa preparazione consente un calcolo esatto. La farcitura consiste in carne finemente macinata, carne affumicata, cipolle ed erbe. Con questo prodotto, delizierete anche gli ospiti più esigenti.

Valore nutritivo per 100 g

- Valore calorico	563 kJ (135 kcal.)
- Proteine	21,0 g
- Carboidrati	< 1,0 g
- Grassi	5,0 g

Dati tecnici

- Art. n	385
- Peso/pezzo	ca. 4,0 kg
- Pezzi/cartone	2
- Peso/cartone	ca. 8,0 kg

GC

Durata minima garantita di conservazione alla consegna

- 6 mesi a temperatura di conservazione di -18 °C

Preparazione

Scongelare il rollè di vitello e, successivamente, togliere il foglio di alluminio. Condire la carne con un po' di sale e pepe. Mettere in forno a vapore combinato a una temperatura di 130 – 150 °C e portare a una temperatura interna di 76 °C. Togliere i fili e porzionare. Il rollè di vitello può essere porzionato in maniera particolarmente leggera allo stato freddo. Successivamente, riscaldare 15-20 minuti a fuoco lento.

ATTENZIONE

È possibile anche effettuare la preparazione nel forno domestico a una temperatura di 160 °C (ad aria calda, 140 °C).

Da servire

Con patate duchesse e verdure o pasta con piatto di insalata.

Buon appetito con Peter Micheler



Pronto per la cottura

Non sono necessari particolari processi lavorativi

Surgelato

Costituzione senza problemi di scorte

Rollè di vitello "Alsatia"

Peter Micheler

Fleisch- und Wurstwaren aus dem Allgäu



Rollè di vitello "Alsazia"

Qualità dall' Allgäu - Taglio a mano eseguito a regola d'arte!

Descrizione del prodotto

Il rollè di vitello "Alsazia" viene preparato con lombi di vitello scelto pronto per la cottura. Ciò consente un calcolo esatto. La farcitura consiste in carne finemente macinata, carne affumicata aromatizzata, funghi delicati, erbe fresche e nobili aromi. Con questo prodotto, delizierete anche gli ospiti più esigenti.

Valore nutritivo per 100 g

- Valore calorico	625 kJ (150 kcal.)
- Proteinee	15,0 g
- Carboidrati	1,0 g
- Grassi	16,0 g

Dati tecnici

- Art. n.	391
- Peso/pezzo	ca. 3,0 kg
- Pezzi/cartone	3
- Peso/cartone	ca. 9,0 kg

GC

Durata minima garantita di conservazione alla consegna

- 6 mesi a temperatura di conservazione di -18 °C

Preparazione

Scongelare il rollè di vitello "Alsazia" e, successivamente, togliere il foglio di alluminio. Condire con sale, pepe e una piccola presa di peperoncino. Mettere in forno a vapore combinato a una temperatura di 130 – 150 °C e portare a una temperatura interna di 78 °C. Togliere i fili e porzionare. Il rollè di vitello "Alsazia" può essere porzionato particolarmente facilmente leggera allo stato freddo. Successivamente, riscaldare 15-20 minuti a fuoco lento.

ATTENZIONE

È possibile anche effettuare la preparazione nel forno domestico a una temperatura di 160 °C (ad aria calda, 140 °C).

Da servire

Con pasta dorata sveva e insalata verde, oppure con croccanti frittelle di patate grattugiate.

Buon appetito con Peter Micheler



Pronto per la cottura

Non sono necessari particolari processi lavorativi

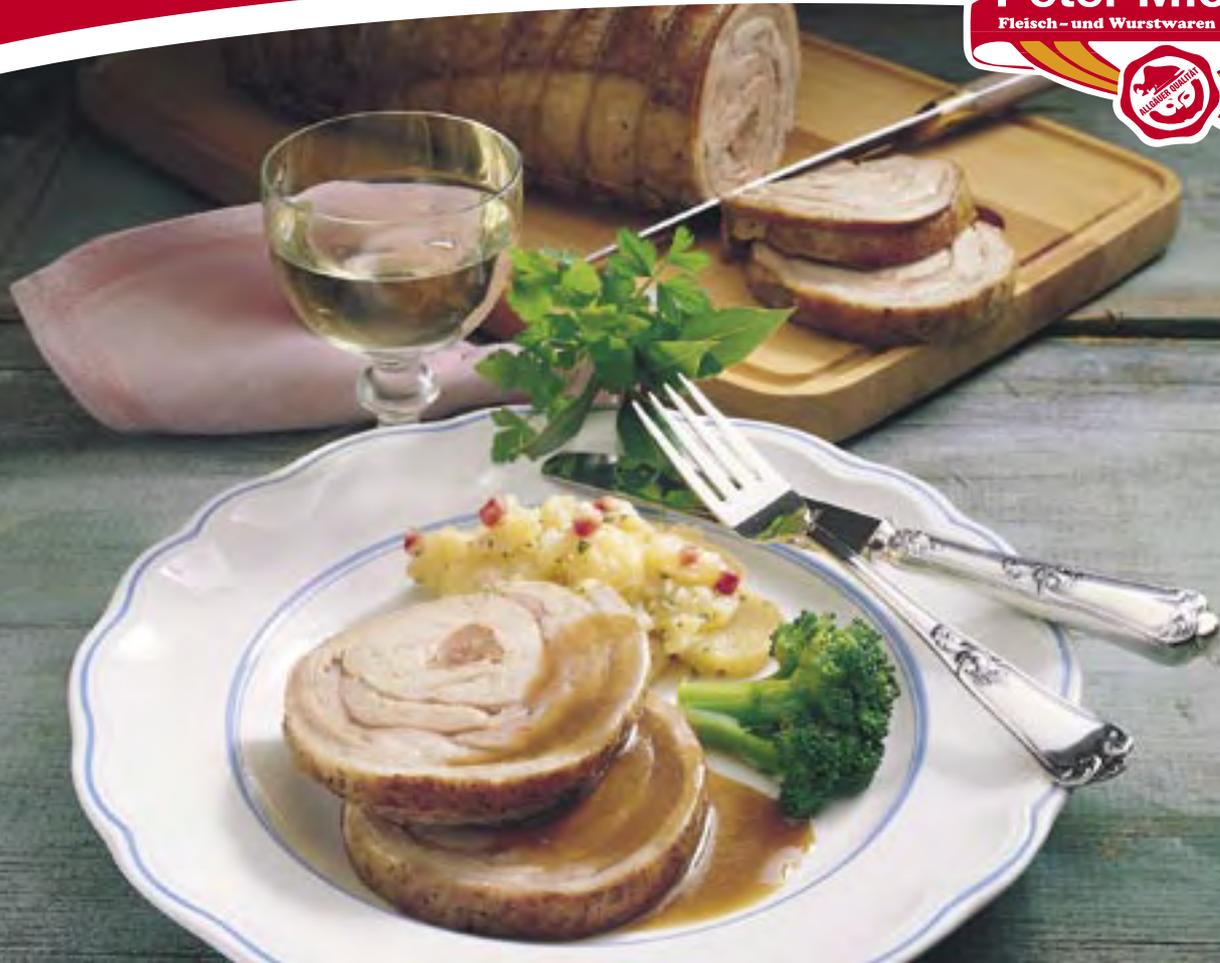
Surgelato

Costituzione senza problemi di scortedi scorte

Rognone di vitello arrosto

Peter Micheler

Fleisch- und Wurstwaren aus dem Allgäu



Rognone di vitello arrosto

Qualità dall' Allgäu - Taglio a mano eseguito a regola d'arte!

Descrizione del prodotto

In lombi magri di vitello, vengono messi rognoni di vitello freschi. L'arrosto viene preparato pronto per la cottura, in modo da consentire un calcolo esatto. Con questo prodotto, delizierete anche gli ospiti più esigenti.

Valore nutritivo per 100 g

- Valore calorico	695 kJ (166 calorie)
- Proteine	18,0 g
- Carboidrati	---
- Grassi	12,0 g

Dati tecnici

- Art. n.	421
- Peso/pezzo	ca. 3,5 kg
- Pezzi/cartone	2
- Peso/cartone	ca. 7,0 kg

GC

Durata minima garantita di conservazione alla consegna

- 6 mesi a temperatura di conservazione di -18 °C

Preparazione

Scongelare il rognone di vitello arrosto e, successivamente, togliere il foglio di alluminio. Condire con sale, pepe e una piccola presa di peperoncino. Mettere in forno a vapore combinato a una temperatura di 130 – 150 °C e portare a una temperatura interna di 78 °C. Estrarre l'arrosto, scoprire e lasciar riposare 20 minuti. Togliere i fili e porzionare. Il rognone di vitello arrosto può essere porzionato in maniera particolarmente leggera allo stato freddo. Successivamente, riscaldare 15-20 minuti a fuoco lento.

ATTENZIONE

È possibile anche effettuare la preparazione nel forno domestico a una temperatura di 160 °C (ad aria calda, 140 °C).

Da servire

Alla francona, il rognone di vitello arrosto viene servito con gnocchetti di patate e verdure. Come rognone di vitello arrosto alla "Bavarese", è presente sul menu con insalata di patate o purè di patate con guarnizione di verdure.



Pronto per la cottura

Non sono necessari particolari processi lavorativi

Surgelato

Costituzione senza problemi di scorte

Petto di vitello farcito

Peter Micheler

Fleisch- und Wurstwaren aus dem Allgäu



Petto di vitello farcito

Qualità dall' Allgäu - Taglio a mano eseguito a regola d'arte!

Descrizione del prodotto

Il petto di vitello farcito viene preparato con petto di vitello magro, senza costole e senza cartilagini e con lombi tagliati sottilmente e completamente sgrassati. Questa preparazione pronta per la cottura consente un calcolo esatto. La farcitura consiste in carne macinata, pane, uova fresche, aromi ed erbe.

Valore nutritivo per 100 g

- Valore calorico	919 kJ (221 kcal.)
- Proteine	14,0 g
- Carboidrati	< 1,0 g
- Grassi	15,0 g

Dati tecnici

	GC	C&C
- Art. n.	436	437
- Peso/pezzo	ca. 3,0 kg	ca. 2,7 kg
- Pezzi/cartone	3	4
- Peso/cartone	ca. 9,0 kg	ca. 10,8 kg

Durata minima garantita di conservazione alla consegna

- 6 mesi a temperatura di conservazione di -18 °C

Preparazione

Scongelare il petto di vitello farcito e, successivamente, togliere il foglio di alluminio. Condire con sale, pepe e un po' di curry o di peperoncino. Mettere in forno a vapore combinato a una temperatura di 130 – 150 °C e portare a una temperatura interna di 72 °C. Successivamente, lasciar riposare il petto di vitello farcito per circa 20 minuti e quindi porzionare.

ATTENZIONE

È possibile anche effettuare la preparazione nel forno domestico a una temperatura di 160 °C (ad aria calda, 140 °C).

Da servire

Con tagliatelle e verdura fresca, oppure anche con pasta e funghi di bosco

Buon appetito con Peter Micheler



Pronto per la cottura

Non sono necessari particolari processi lavorativi

Surgelato

Costituzione senza problemi di scorte

Rollè di vitello "Antica Baviera"

Peter Micheler

Fleisch- und Wurstwaren aus dem Allgäu



Rollè di vitello "Antica Baviera"

Qualità dall' Allgäu - Taglio a mano eseguito a regola d'arte!

Descrizione del prodotto

Il rollè di vitello "Antica Baviera" viene preparato con lombi magri di vitello. Pronto per la cottura; ciò consente un calcolo esatto. La farcitura consiste in una classica imbottitura con carne macinata, pane, uova e fini aromi.

Valore nutritivo per 100 g

- Valore calorico	919 kJ (221 calorie)
- Proteine	14,0 g
- Carboidrati	< 1,0 g
- Grassi	15,0 g

Dati tecnici

- Art. n.	440
- Peso/pezzo	ca. 4,0 kg
- Pezzi/cartone	2
- Peso/cartone	ca. 8,0 kg

GC

Durata minima garantita di conservazione alla consegna

- 6 mesi a temperatura di conservazione di -18 °C

Preparazione

Scongelare completamente il rollè di vitello "Antica Baviera" e, successivamente, togliere il foglio di alluminio. Condire con un po' di sale, pepe e peperoncino. Mettere in forno a vapore combinato a una temperatura di 130 – 150 °C e portare a una temperatura interna di 72 °C. Rosolare successivamente con aria calda.

ATTENZIONE

È possibile anche effettuare la preparazione nel forno domestico a una temperatura di 160 °C (ad aria calda, 140 °C).

Da servire

Come contorno consigliamo riso alle erbe con insalate invernali o, in alternativa, pasta con verdure invernali o insalate invernali.

Buon appetito con Peter Micheler



Pronto per la cottura

Non sono necessari particolari processi lavorativi

Surgelato

Costituzione senza problemi di scorte

Baconcini di vitello



Bocconcini di vitello

Qualità dall' Allgäu - Taglio a mano eseguito a regola d'arte!

Descrizione del prodotto

I bocconcini di vitello vengono preparati dal collo e dalla spalla di vitello. La carne è completamente priva di tendini e tagliata. Possono essere prese le porzioni; ciò consente un calcolo esatto. Con questo prodotto, delizierete anche gli ospiti più esigenti.

Valore nutritivo per 100 g

- Valore calorico	635 kJ (152 calorie)
- Proteine	21,0 g
- Carboidrati	---
- Grassi	5,0 g

Dati tecnici

- Art. n.	411
- Peso/pezzo	ca. 1,5 kg
- Pezzi/cartone	6
- Peso/cartone	ca. 9,0 kg

GC

Durata minima garantita di conservazione alla consegna

- 6 mesi a temperatura di conservazione di -18 °C

Preparazione

Scongelare i bocconcini di vitello e, successivamente, togliere il foglio di alluminio. Condire la carne, rosolare e condire a piacere. Il forno a vapore combinato non è consigliabile per la preparazione dei bocconcini. Si tratta, infatti, di carne che va solo brevemente rosolata. Il forno a vapore combinato può essere impiegato per preparare il piatto conservato.

Da servire

Con riso al burro e verdure di stagione.

Buon appetito con Peter Micheler

Pronto per la cottura

Non sono necessari particolari processi lavorativi

Surgelato

Costituzione senza problemi di scorte



Bacon crudo affumicato da colazione



Bacon crudo affumicato da colazione

Qualità dall' Allgäu - Taglio a mano eseguito a regola d'arte!

Descrizione del prodotto

Il materiale di partenza per questo prodotto è costituito da delicata pancetta, senza crosta, senza cartilagini. Il materiale viene salato a secco e lievemente affumicato, quindi sottoposto a surgelamento rapido. Le fette possono essere prelevate facilmente dal contenitore e sono completamente essiccate. Siccome sono tagliate molto sottili, si staccano molto rapidamente dalla padella, diventando croccanti e fresche.

Dati tecnici

- Art. n.	4068
- Peso/pezzo	1,0 kg
- Pezzi/cartone	5
- Peso/cartone	5,0 kg

GC

Durata minima garantita di conservazione alla consegna

- 6 mesi a temperatura di conservazione di -18 °C

Preparazione

Arrostire e rosolare in padella il bacon da colazione surgelato.

Da servire

Dopo essere stato arrostito, il bacon da colazione va servito in un contenitore termico, magari assieme a salsicce arrostiti o/e uova strapazzate.

Buon appetito con Peter Micheler



Massima qualità

Salato a secco

Semplice preparazione

Spesa contenuta

Surgelato

Costituzione senza problemi di scorte

Polpette di vitello con aromi

Peter Micheler

Fleisch- und Wurstwaren aus dem Allgäu



Polpette di vitello con aromi

Qualità dall' Allgäu - Taglio a mano eseguito a regola d'arte!

Descrizione del prodotto

Per le polpette di vitello, vengono miscelati carne di vitello e fegato di vitello di elevata qualità con pane e uova, raffinati con erbe e insaporiti con aromi (contenuto in carne: 60%).

Valore nutritivo per 100 g

- Valore calorico	781 kJ (188 calorie)
- Proteine	13,0 g
- Carboidrati	4,5 g
- Grassi	14,0 g

Dati tecnici

- Art. n.	4755
- Peso/pezzo	40 g
- Pezzi/cartone	100
- Pezzi/confezione	-
- Confezioni/cartone	-
- Peso/cartone	4,0 kg

GC

4755
40 g
100
-
-
4,0 kg

C&C

4756
40 g
-
25
6
6,0 kg

Durata minima garantita di conservazione alla consegna

- 6 mesi a temperatura di conservazione di -18 °C

Preparazione

Mettere le polpette surgelate in brodo bollente aromatizzato.

Da servire

Le polpette di vitello con erbe possono essere impiegate in maniera versatile. Si adattano ad un brodo forte, sono ottime in salsa di pomodoro aromatizzata con pasta larga, ma anche con riso colorato e con una salsa ai capperi costituiscono un appetitoso primo piatto. Un'interessante variante è costituita dalle polpette di vitello con erbe in salsa al basilico; come contorno, sono adatte tagliatelle o penne.

Buon appetito con Peter Micheler



Congelamento lento

Facile da prelevare

Surgelato

Costituzione senza problemi di scorte

Salsiccia di sanguinaccio

Peter Micheler

Fleisch- und Wurstwaren aus dem Allgäu



Salsiccia di sanguinaccio

Qualità dall' Allgäu - Taglio a mano eseguito a regola d'arte!

Descrizione del prodotto

La salsiccia di sanguinaccio viene preparata secondo una ricetta tradizionale dell' Allgäu, messa in budello naturale, bollita e rapidamente surgelata singolarmente.

Valore nutritivo per 100 g

- Valore calorico	696 kJ (167 calorie)
- Proteine	15,2 g
- Carboidrati	0,3 g
- Grassi	11,7 g

Dati tecnici

	GC	C&C
- Art. n.	4780	4784
- Peso/pezzo	ca. 60 g	ca. 60 g
- Pezzi/cartone	50	-
- Pezzi/confezione	-	15
- Confezioni/cartone	-	8
- Peso/cartone	ca. 3,0 kg	ca. 7,2 kg

Durata minima garantita di conservazione alla consegna

- 6 mesi a temperatura di conservazione di -18 °C

Preparazione

Bollire l'acqua. Mettere le salsicce di sanguinaccio surgelate in acqua molto calda, ma non bollente, per 20 minuti.

Da servire

Come contorno, consigliamo crauti e patate lesse. La salsiccia di sanguinaccio viene spesso salmi-strata con salsiccia di fegato di maiale e una fetta di collo di maiale, affumicata e offerta come piatto di carne e di insaccati. Come contorni si usano crauti e patate lesse.

Buon appetito con Peter Micheler



Specialità bavarese

Aspetto rustico, gusto amabile

Semplice preparazione

Spesa contenuta

Surgelato

Costituzione senza problemi di scorte

Salsiccia di fegato di maiale



Salsiccia di fegato di maiale

Qualità dall' Allgäu - Taglio a mano eseguito a regola d'arte!

Descrizione del prodotto

La salsiccia di fegato di maiale viene preparata secondo una ricetta tradizionale dell'Allgäu, messa in budello naturale, bollita e rapidamente surgelata singolarmente.

Valore nutritivo per 100 g

- Valore calorico 1250 kJ (302 calorie)
- Proteine 12,0 g
- Carboidrati 0,8 g
- Grassi 27,9 g

Dati tecnici

	GC	C&C
- Art. n.	4781	4785
- Peso/pezzo	ca. 60 g	ca. 60 g
- Pezzi/cartone	50	-
- Pezzi/confezione	-	15
- Confezioni/cartone	-	8
- Peso/cartone	ca. 3,0 kg	ca. 7,2 kg

Durata minima garantita di conservazione alla consegna

- 6 mesi a temperatura di conservazione di -18 °C

Preparazione

Bollire l'acqua. Mettere le salsicce di fegato di maiale surgelate in acqua molto calda, ma non bollente, per 20 minuti.

Da servire

Come contorno, consigliamo crauti e patate lesse. La salsiccia di fegato di maiale viene spesso salmistrata con salsiccia di sanguinaccio e una fetta di collo di maiale, affumicata e offerta come piatto di carne e di insaccati. Come contorni si usano crauti e patate lesse.

Buon appetito con Peter Micheler



Specialità bavarese

Aspetto rustico, gusto amabile

Semplice preparazione

Spesa contenuta

Surgelato

Costituzione senza problemi di scorte