



インパクト MAX の伝統メニューを
時短調理でら〜くらく

真空調理アイスバイン



豪快骨付き丸ごと1本
骨からポロリの身離れ最高
ハイクオリティー



アイスバインはドイツを代表する伝統料理です。何日もかけて塩漬けにした豚の骨付きスネ肉を野菜と一緒に長時間もかけて煮込んで作られます。その手間がかかる料理を低温でじっくり真空調理し、ハイクオリティーで商品化しました。さっぱりとしているのに旨味が凝縮しています。コラーゲンもたっぷりですっきりとした食感。骨付き丸ごと1本の料理は迫力満点でお客様を唸らせませす。すでに柔らかいので切り分けるのもかんたん。煮ても、ローストしても時間がかからない時短商品です。

- ・商品名: 真空調理アイスバイン
- ・産地: 豚原料メキシコ、加工国内 冷凍品 **在庫確認条件**
- ・規格: 1本約 800g~900g/パック×12
- ※原料の生冷ホールの取り扱いもございます。



- ・調理例: パックのまま自然解凍後軽く温め、骨にそってナイフで切ってお召し上がりください。
酸味が効いたザワークラウトや粗挽き粒マスタード、良質な岩塩などを添えてどうぞ。



・表面をこんがり焼いたローストメニューも人気です。

★商品の詳細はお気軽に営業までお問い合わせください

※調理写真はイメージです

安定供給のため事前に期間と数量のご予定を営業にご相談ください。

