



*Exclusief voor  
de ambachtelijke  
verspecialist*



## PULLED PORK

### BEREIDING

- Kruid de procureur/spiering met 30 gram per kg Pulled Pork Mélange en 6 gram colorozout. Vacumeer de procureur/ spiering in een kookzak en laat deze 4/5 dagen intrekken.
- Gaar de gevacumeerde procureur/spiering zes uur op 90 graden in een steamer of kookketel.
- Haal de procureur/spiering uit de kookzak en bewaar het kookvocht.
- Snijd de procureur/spiering in dikke plakken en trek deze met twee vorken uit elkaar.
- Breng de Pulled Pork op smaak met 6 gram per kg Pulled Pork Mélange en 2 gram keukenzout. Voeg 5% kookvocht en 5% BBQ saus Pulled Pork toe en meng het geheel.

### SAMENSTELLING

- **36 GR/KG PULLED PORK MELANGE (A455830-03)**
- **5 % BBQ PULLED PORK SAUS (A455720-05)**
- **6 GR/KG COLOROZOZOUT**
- **10 KG PROCUREUR/SPIERING**
- **2 GRAM KEUKENZOUT**
- **MENGEN EN DAN ONDERSTAANDE EN 5% KOOKVOCHT TOEVOEGEN**