

VI HAR FUNDET EN HELT SÆRLIG KYLLINGEKEBAB TIL DIG!

De fleste kan godt lide en god kebab. Men på grund af den stigende miljøbekymring blandt forbrugerne er der risiko for, at flere fravælger kebab lavet på okse og lam på grund af disse kødtypers store CO2-udledning.

Derfor har vi i noget tid undersøgt markedet for at finde den bedste kyllingekebab til dig. Og nu har vi endelig fundet den!

Vores nye kyllingekebab fra Top Table er lavet på den mest smagfulde udskæring på kyllingen – nemlig lårene. Kødet er marineret med en original krydderblanding lavet på en helt særlig opskrift. Med hænderne har man sat kødet på spyd, og herefter er kødet blevet grillet og skåret i fine flager. Du skal med andre ord blot varme og servere den smagfulde kyllingekebab i dine retter!

De grillede kebabflager har en fantastisk krydret smag, som giver dig mulighed for at servere en unik kebab, der ikke kan fås andre steder. Servér den lækre kyllingekebab i durum, pita og kebabmix eller som topping på dine pizzaer.

Den perfekte ingrediens til fast food-restauranter, som går op i god smag og en ensartet høj kvalitet!

GRILLET KYLLINGEKEBAB - KRYDRET

Varenr.: 1022511

Pakning: 2x2,5 kg pr. krt.



NYHED



Brian - Sjælland: 22 40 90 55
Bo - Sydjylland/Fyn: 22 82 36 00
Bent - Nordjylland: 22 40 90 56
www.europoultry.dk

**KYLLINGEKEBAB
...IKKE KUN KEBAB**

- FÅ MERE SMAG TIL DIN TÆRTE
- LAV LÆKRE "LOADED FRIES"

TRÆD TIL SIDE, COWBOYS! ...DER ER EN NY SHERIF I BYEN!



Navnet er Wild West BBQ. Berygtet for dens autentiske BBQ-smag med den dejlige blanding af sødme og varme. Selvom den er sprød uden på, er den stadig saftig indvendig, og sammen med den søde og krydrede smag skaber denne tekstur en fantastisk spiseoplevelse, som får folk til at rejse langvejs fra!

I Amerika er alt større, og Wild West BBQ er ingen undtagelse. Den er lavet på hele kyllingefileter, som er skåret i lange strimler og herefter paneret med BBQ. Kun de færreste kan derfor måle sig med Wild West BBQ's smag, kvalitet og størrelse, så du kan være sikker på, at selv de mest lovløse vender trofast tilbage efter mere.

I en tid hvor det amerikanske køkken trender over hele verden, er den nye Wild West BBQ det perfekte produkt at have i hylsteret. Med den kan du håndhæve loven og opretholde orden, når populære madtrends som BBQ, Fried Chicken og Gourmet Fast Food lægger vejen forbi din by.

Den sprøde og lækre Wild West BBQ tilbyder dig desuden mange serveringsmuligheder. Perfekt til både burger, sandwich, wraps, tapas og ikke mindst som snacking eller "chicken fries". Smagen er faktisk så god, at den kan serveres helt uden dyppele til. Og selv om produktet er skåret, krydret, paneret og tilberedt på forhånd, og du selv blot skal varme det, så ser det stadig hjemmelavet ud, når du serverer det i dine retter.

Så inviter dine gæster med til det Vilde Vesten med de nye lækre Wild West BBQ Kyllingestrimler fra Top Table!

WILD WEST BBQ PANERET KYLLINGESTRIMLER, 25-45 G

Varnr.: 1025151

Pakning: 2x2,5 kg pr. krt.



NYHED



LATE NOON EARLY NIGHT SNACK

CHEDDARCREME

- 200g revet cheddarost
- ca. 2dl mælk
- 25g smør
- 2 spsk mel
- 1/2 chili eller tørret chili flager
- 1 fed hvidløg
- 1 tsk salt
- 1 tsk paprika

KYLLING

- BBQ strimler (1025151)

1. Smelt langsomt smør i en gryde sammen med chili, hvidløg, paprika og salt.

2. Rør herefter med et piskeris, imens du tilføjer mel, således at der ikke er nogen klumper at finde i smørballen.

3. Tilsæt nu mælk, imens du stadig rører i gryden.

4. Tilsæt cheddarcremen og rør indtil osten er helt smeltet, hvorefter du smager dippen til.

5. Hvis du synes cheddarcremen er blevet for tyk, tilføjer du en anelse mere mælk.

6. Cheddardippen serveres straks herefter, da den hurtigt falder i temperatur, og bliver fast i konsistensen.