



## SCHWEINESCHULTER OHNE SCHWARTE

9,99 €

Kategorien: [Fleisch](#), [Braten](#), [Schweinefleisch](#), [frisch](#)

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Klassiker und zugleich Königsdisziplin des American Barbecue ist Pulled Pork („gezapftes Schweinefleisch“). Dabei wird ein großes Stück Schweinefleisch (z. B. Schweineschulter) bei niedriger Temperatur (ca. 100–130° C) im Smoker, dem „Zubereitungsofen“, langsam über Stunden gegart. Anschließend wird das Fleisch in kleine Stückchen zerzapft. Auf Grund der besonderen Garmethode ist Pulled Pork so zart, dass das Fleisch auf der Zunge zergeht!

### ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

|                          |                                |
|--------------------------|--------------------------------|
| <b>Kilopreis in €/kg</b> | 27, 9                          |
| <b>Produkteinheit</b>    | Stück                          |
| <b>Haltbarkeit</b>       | 4 Tage ab Zustellung bei +4 °C |

\*Bitte beachten Sie, dass unsere Waren individuell hergestellt sind. Das Gewicht und die Größe können leicht variieren.