

Pulled



Pulled vlees wordt door de langzame bereiding erg mals en sappig. Je kunt gaan voor gemak met kant en klare pulled pork van Slagerijen Kaldenberg of je maakt je eigen pulled producten op de barbecue. Smeer grote delen vlees, zoals een runder brisket of een varkens nek zonder been in met een speciale dry rub of eigen gemaakte marinade en gaar hem vervolgens low en slow.



Pulled			
ISPC	Sligro-ISPC	Artikelomschrijving	
2180084	1716	Gebraden kalfs wang	
2180007	3444	Gebraden lams schenkel	
2180577	111459	Gebraden runder draadjesvlees	
2180005	3430	Gebraden runder wang	
2180578	111462	Gebraden runder zenuwstuk	
2180169	5498	Gebraden varkens pulled pork	
2180006	3261	Gebraden varkens wang	
2110036	7242	Grainfed rund brisket Noord Amerika	
2180240	7942	Grainfed runder nek Noord Amerika	
2110039	7191	Kalfs nek rosé	
2120046	3731	Kalfs wang	
2140052	4220	Lams bout zonder been Ierland	

Pulled			
ISPC	Sligro-ISPC	Artikelomschrijving	
2144591	1265	Lams nekfilet	
2140250	4195	Lams nekfilet Ierland	
2141349	9751	Lams schenkel	
2180195	6496	Runder nek Ierland	
2180359	100733	Runder nek Nederland	
2112671	112286	Runder stoverij 3x3cm België	
2110009	73106	Runder wang Ierland	
2131366	115333	Varken nek zonder been	
2133974	73141	Varken nek zonder been Berkshire	
2130178	115335	Varken nek zonder been Brasvar	
2113330	115351	Varken nek zonder been Iberico	
2130558	111509	Varkens wang	