



*Aus der Region
für die Region*

Luckenwalder
Wurst & Fleischwaren - SEIT 1958



NEU im Sortiment

Pulled Pork



Die Königsdisziplin im BBQ



Das Besondere am Pulled Pork

Pulled Pork ist ein Gericht des klassischen Barbecues nach nordamerikanischen Vorbild. Der aktuelle Hype um Pulled Pork ist berechtigt: zarter kann Schweinefleisch nicht zubereitet werden!

Zusammen mit Spareribs und Beef Brisket bildet das Pulled Pork die *Holy Trinity* („Heilige Dreifaltigkeit“) des Barbecues.

Durch die „**low and slow**“-Methode, bei der Fleisch bei niedriger Temperatur über einen langen Zeitraum gegart wird, löst sich das Strukturprotein Kollagen aus dem Bindegewebe langsam auf. Durch diese sogenannte Hydrolyse verliert das Fleisch an Festigkeit, wird weich und zart. So weich, dass es mit einer Gabel ganz leicht in Stücke gezupft werden kann.

Die besten Rohstoffe für ein erstklassiges Produkt

Als klassischer Rohstoff für Pulled Pork dienen Schweineschulter mit Knochen oder Schweinenacken ohne Knochen.

Wir verwenden für unser Pulled Pork ausschließlich besten Schweinenacken, da dieser Rohstoff gleichmäßiger zu verarbeiten ist.



Die Gewürzmischung macht den Geschmack

Vor der Garung wird der sogenannte „**Rub**“ – eine trockene Mischung aus Gewürzen – großzügig in das Fleisch einmassiert. Die Würzmischung verteilt sich beim abschließenden Zupfen über das komplette Fleisch.

Pulled Pork aus eigener Produktion

Mit unserem Pulled Pork garantieren wir Ihnen ein absolut qualitativ hochwertiges Produkt, welches sofort zum Genießen einlädt:

Artikel-Nummer	Artikel-bezeichnung	Artikel-beschreibung	Verpackungs-einheit
1510057	Pulled-Pork	zart gegarter Schweinehals in leckerer Gewürzmarinade, verzehr- und küchenfertig	5,0 kg fripa

Unser Tipp

Servieren Sie Pulled Pork klassischerweise auf einem Hamburgerbrötchen zusammen mit Barbecue-Sauce und Coleslaw (dtsch: Krautsalat) oder mit Reis und anderen Beilagen auf dem Teller.

So erreichen Sie uns

Luckenwalder Fleischwaren GmbH

Berliner Straße 63

14943 Luckenwalde

Tel: +49 (0) 3371 64 39-0

verkauf@luckenwalder.de

www.luckenwalder.de





*Aus der Region
für die Region*

Luckenwalder
Wurst & Fleischwaren - SEIT 1958



NEU im Sortiment

Pulled Pork



Die Königsdisziplin im BBQ



Das Besondere am Pulled Pork

Pulled Pork ist ein Gericht des klassischen Barbecues nach nordamerikanischen Vorbild. Der aktuelle Hype um Pulled Pork ist berechtigt: zarter kann Schweinefleisch nicht zubereitet werden!

Zusammen mit Spareribs und Beef Brisket bildet das Pulled Pork die *Holy Trinity* („Heilige Dreifaltigkeit“) des Barbecues.

Durch die „**low and slow**“-Methode, bei der Fleisch bei niedriger Temperatur über einen langen Zeitraum gegart wird, löst sich das Strukturprotein Kollagen aus dem Bindegewebe langsam auf. Durch diese sogenannte Hydrolyse verliert das Fleisch an Festigkeit, wird weich und zart. So weich, dass es mit einer Gabel ganz leicht in Stücke gezupft werden kann.

Die besten Rohstoffe für ein erstklassiges Produkt

Als klassischer Rohstoff für Pulled Pork dienen Schweineschulter mit Knochen oder Schweinenacken ohne Knochen.

Wir verwenden für unser Pulled Pork ausschließlich besten Schweinenacken, da dieser Rohstoff gleichmäßiger zu verarbeiten ist.



Die Gewürzmischung macht den Geschmack

Vor der Garung wird der sogenannte „**Rub**“ – eine trockene Mischung aus Gewürzen – großzügig in das Fleisch einmassiert. Die Würzmischung verteilt sich beim abschließenden Zupfen über das komplette Fleisch.

Pulled Pork aus eigener Produktion

Mit unserem Pulled Pork garantieren wir Ihnen ein absolut qualitativ hochwertiges Produkt, welches sofort zum Genießen einlädt:

Artikel-Nummer	Artikel-bezeichnung	Artikel-beschreibung	Verpackungs-einheit
1510057	Pulled-Pork	zart gegarter Schweinehals in leckerer Gewürzmarinade, verzehr- und küchenfertig	5,0 kg fripa

Unser Tipp

Servieren Sie Pulled Pork klassischerweise auf einem Hamburgerbrötchen zusammen mit Barbecue-Sauce und Coleslaw (dtsch: Krautsalat) oder mit Reis und anderen Beilagen auf dem Teller.

So erreichen Sie uns

Luckenwalder Fleischwaren GmbH
Berliner Straße 63
14943 Luckenwalde
Tel: +49 (0) 3371 64 39-0
verkauf@luckenwalder.de

www.luckenwalder.de

