



SOUS VIDE IN ALLER MUNDE

Ausgezeichnete Optik und unschlagbarer Geschmack.



Geschmack & Technologie

SCHONENDES GAREN FÜR VIEL GESCHMACK

Sous Vide – diese wunderbare Methode, Fleisch, Fisch und Gemüse zuzubereiten, macht zunehmend von sich reden. Auch jenseits von Gourmet-Küchen wird die Garweise immer beliebter, bei der Rohwaren über Stunden regelrecht weichgebadet werden. Kein Wunder, denn schließlich sorgt das schonende Garen im vakuierten Beutel für ein einzigartiges Ergebnis bei Konsistenz, Optik und Geschmack von Speisen – und ist optimal im Conveniencebereich vorzubereiten.

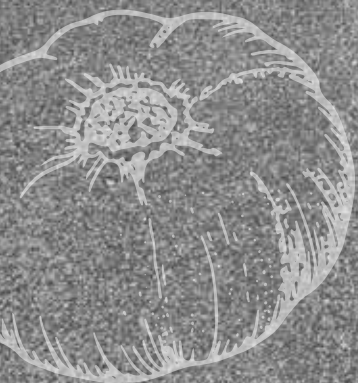
Zart & saftig

Grund dafür sind Temperaturen des Wasserbades, die unterhalb des Siedepunktes bleiben. Bei 62 °C beginnt die sogenannte Hydrolyse, bei der das Muskelkollagen aufgespalten und in Gelatine umgewandelt wird. Genau dieser Prozess macht Fleisch zäh, es sei denn, man gibt ihm viel Zeit. Bei der Sous Vide-Methode gönnen Köche ihren Speisen mehrere Stunden, in denen die Strukturen sich komplett in Gelatine verwandeln. Das Ergebnis ist wunderbar zartes Fleisch.

Bei der Hydrolyse geht auch viel Wasser verloren. Je stärker Speisen erhitzt werden, umso schneller tritt das Wasser aus. Deshalb ist Fleisch beispielsweise nach dem Schmoren oftmals trocken. Bei der Sous Vide-Methode hingegen verbleibt das Wasser im Fleisch und sorgt damit für supersaftige Ergebnisse.

Ausgezeichnete Optik, unschlagbarer Geschmack

Beim Garen im Wasserbad bleiben Karotten orange und Brokkoliröschen grün. Außerdem wird Fleisch im Vakuumbbeutel so gleichmäßig gegart, dass der unappetitliche Farbverlauf von grauer Oberfläche zu roter Innenseite der Vergangenheit angehört. Neben der ausgezeichneten Optik überzeugen Sous Vide-Produkte auch mit ihrem Geschmack. Denn aus dem Vakuumbbeutel können Aromen sich nicht verflüchtigen und sorgen für ein ganz besonders intensives Geschmackserlebnis.





PREMIUMPRODUKTE FÜR MEHR CONVENIENCE

Premium-Köche schwören schon lange auf die **Sous Vide-Methode**, denn sie sorgt für **exzellente Ergebnisse** bei den zubereiteten Speisen. Jetzt revolutionieren **Sous Vide-Produkte** auch den **Conveniencebereich** – mit **Premiumprodukten**, die **Produzenten** und den **Endverbrauchern** viele Vorteile bieten und einfach überzeugen!

Gelingsichere Garmethode

Bei **Sous Vide** handelt es sich um eine **gelingssichere Garmethode**. Wenn die **Wassertemperatur** und die **Garzeit** stimmen, ist es praktisch ausgeschlossen, dass Speisen **übergart** werden – weder vom **Produzenten** noch vom **Verbraucher**.

Lange Haltbarkeit

Im **Vakuum** gibt es kaum **Sauerstoff**. Und wo dieser fehlt, wird das **Bakterienwachstum** gehemmt. Deshalb sind **vakuumierte Speisen** gegenüber **frischen Produkten** länger haltbar, wenn alle **Hygienevorschriften** eingehalten wurden.

Geringer Energieverbrauch

Die **gleichbleibende und niedrige Wassertemperatur** sorgt für einen **geringen Energieverbrauch** beim Garen der Speisen. Da die Speisen vom **Verbraucher** nur noch einmal kurz erhitzt werden müssen, spart auch er sich eine Menge Energie.

Minimaler Zeitaufwand

Der **Sous Vide-Garvorgang** muss nicht überwacht werden. So können Speisen ohne großen **Zeitaufwand** für ein Geschäft oder auch für alle Filialen vorbereitet werden. Da der **Verbraucher** die Speisen später nur kurz erhitzen muss, erhält er in kürzester Zeit **exzellente Speisen**.



HERSTELLUNG

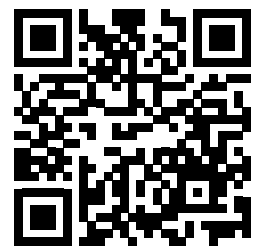


Zur Herstellung der Sous Vide-Produkte benötigen Sie lediglich einen Vakuumierer und die passenden Folienbeutel, außerdem eine Möglichkeit, über eine längere Zeit eine gleichmäßige Temperatur des Wasserbades zu erzeugen: Dies kann beispielsweise mittels Sous Vide-Stab oder Induktionsplatte mit Temperaturmessung gewährleistet werden.

VIDEO PER SCAN

SOUS VIDE-IDEEN & VORGEHENSWEISE

www.avo.de/sous-vide-film-de.html



Tipp

Eine attraktive Verkaufsverpackung steigert den Umsatz und vermittelt die letzten einfachen Schritte der Zubereitung.



Abb. Sous Vide-Produkte mitnahmebereit für den Kunden in der Fleischtheke vorbereitet. Nur noch per Pfanne, Grill, Ofen oder Wasserbad erhitzen: fertig!

GARZEITEN

RIND:

Die jeweilige Wassertemperatur im Kern des Fleisches wird bei einer Dicke von beispielsweise 2,5 cm nach ca. 1 Stunde und 10 Minuten erreicht, wenn das Fleisch annähernd Zimmertemperatur hat. Um das Fleisch also medium zu garen, braucht es eine Wassertemperatur von 55 °C, die dann auch im Fleischkern erreicht wird. Bei einer Dicke von 4 cm dauert es dann knappe zwei Stunden usw.

SCHWEIN:

Die Temperatur des Wassers hat das Innere des Fleisches bei einer Dicke von 2 cm nach ungefähr einer Stunde angenommen. Bei einem Schweineschinken von ca. 8 cm Dicke dauert es fünf Stunden. Spare Ribs müssen längere Zeit im Wasserbad verbringen, damit sich das Fleisch zart vom Knochen löst.

GEFLÜGEL:

Pute und Huhn benötigt ca. 1,5 Stunden für 2 cm Fleischdicke, Gans und Ente für die gleiche Dicke immer ca. 40 Minuten mehr.

FISCH:

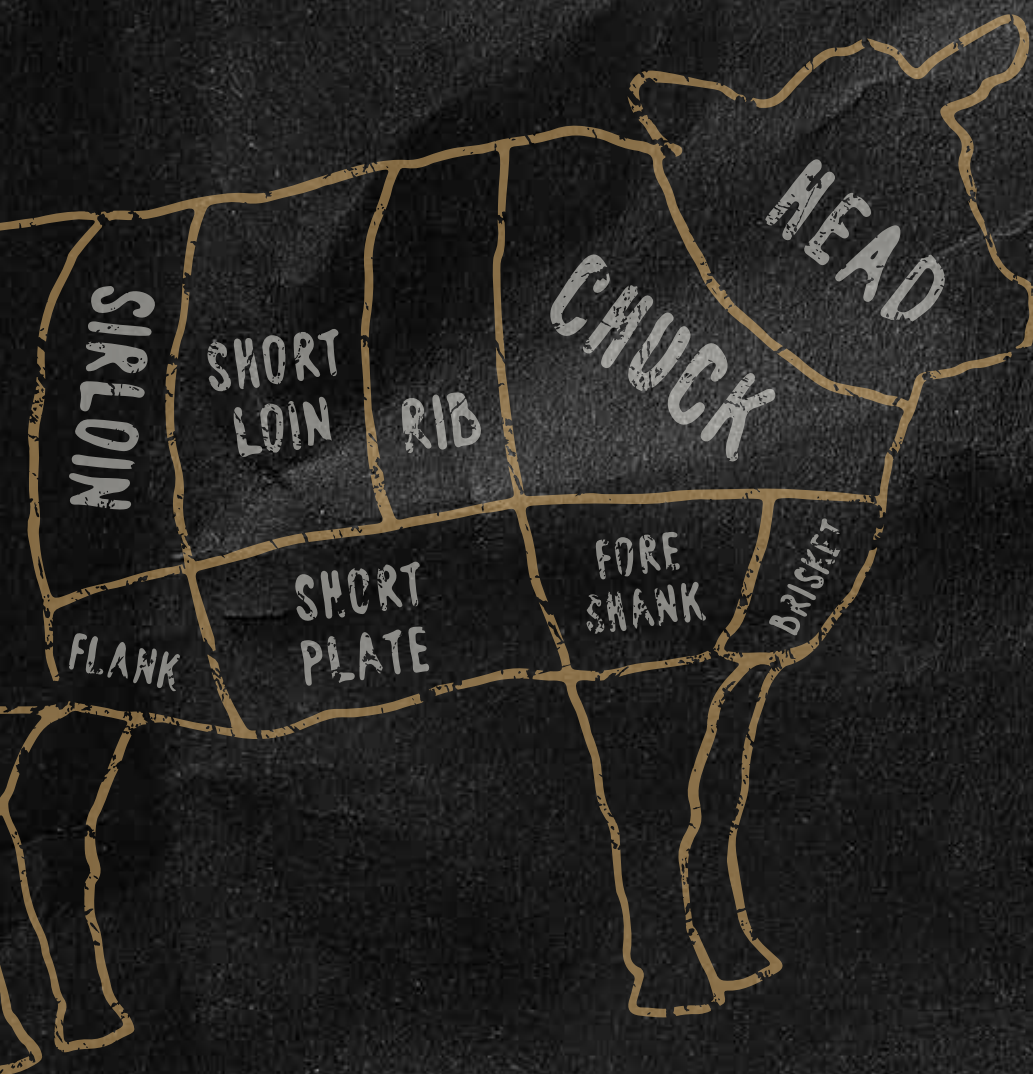
Für das Garen eines 2 cm dicken Stückes werden nur ca. 30 Minuten benötigt. Dies variiert aber auch sehr stark bzgl. Fischart.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Garzeitenempfehlungen für die vorgestellten Sous Vide-Ideen!

Bitte beachten Sie, dass die Angaben je nach Ausgangstemperatur, Gewicht und Umfang des Produktes abweichen können!



SOUS VIDE IDEEN FÜR RIND & KALB





T-Bone

Art.-Nr. 484100 Mirakel Red Fire Roast free

🕒 2 Stunden bei 🌡️ 54 ° Celsius



Cote de Boeuf

Art.-Nr. 1642800 Lafiness Black Garlic Premium

🕒 3 Stunden bei 🌡️ 54 ° Celsius



Flank Steak

Art.-Nr. 808050 Lafiness Roasted Jalapeno Premium

🕒 3 Stunden bei 🌡️ 54 ° Celsius



Entrecote

Art.-Nr. 871850 Lafiness Chimichurri

🕒 70 Minuten bei 🌡️ 54 ° Celsius



Porterhouse

Art.-Nr. 807850 Lafiness Pfeffer free



2 Stunden bei



54 ° Celsius



Picanha

Art.-Nr. 508050 Lafiness Tomate Salsa



4 Stunden bei



54 ° Celsius



Short Loin

Art.-Nr. 876750 Lafiness Rodizio



8 Stunden bei



85 ° Celsius



Schaufelstück

Art.-Nr. 847500 Rouladensauce K free



8 Stunden bei



85 ° Celsius



Rinderbäckchen

Art.-Nr. 989700 Dunkle Bratensauce OG

🕒 12 Stunden bei 🌡️ 85 ° Celsius



Kalbskotelett

Art.-Nr. 1931050 Lafiness Black Aged Pepper Premium

🕒 2 Stunden bei 🌡️ 54 ° Celsius



Kalbsrippe

Art.-Nr. 1127000 Rub für Spare-Ribs

🕒 5 Stunden bei 🌡️ 80 ° Celsius



Ossobuco

Art.-Nr. 579800 Kuefer Steak free
Art.-Nr. 498150 Würzsauce Tomate mild

🕒 10 Stunden bei 🌡️ 85 ° Celsius



Zwiebelrostbraten

Art.-Nr. 989700 Dunkle Bratensauce ohne Glutamat
Art.-Nr. 740105 Zwiebeln in Scheiben, getrocknet

🕒 11 Stunden bei 🌡️ 80 ° Celsius



Rouladen

Art.-Nr. 1150600 Rouladenfüllung Hausfrauen
Art.-Nr. 847500 Rouladensauce K free

🕒 6 Stunden bei 🌡️ 80 ° Celsius



Zungenragout

Art.-Nr. 3779200 Würzsauce Portwein

🕒 Ganze Zunge 10 Stunden vorgaren, dann 2 Stunden in der Sauce 🌡️ 80 ° Celsius



Kalbsgeschnetzeltes

Art.-Nr. 832650 Maritop Premium Pepper

🕒 4 Stunden bei 🌡️ 85 ° Celsius



Rindergeschnetzeltes

Art.-Nr. 278850 MariTop Waldpilz Style



4 Stunden bei



85 ° Celsius



Rindergulasch

Art.-Nr. 2741551 Feine Würzsauce Stoverij



8 Stunden bei



85 ° Celsius



Rindergulasch

Art.-Nr. 961300 Gulaschsauce „K“



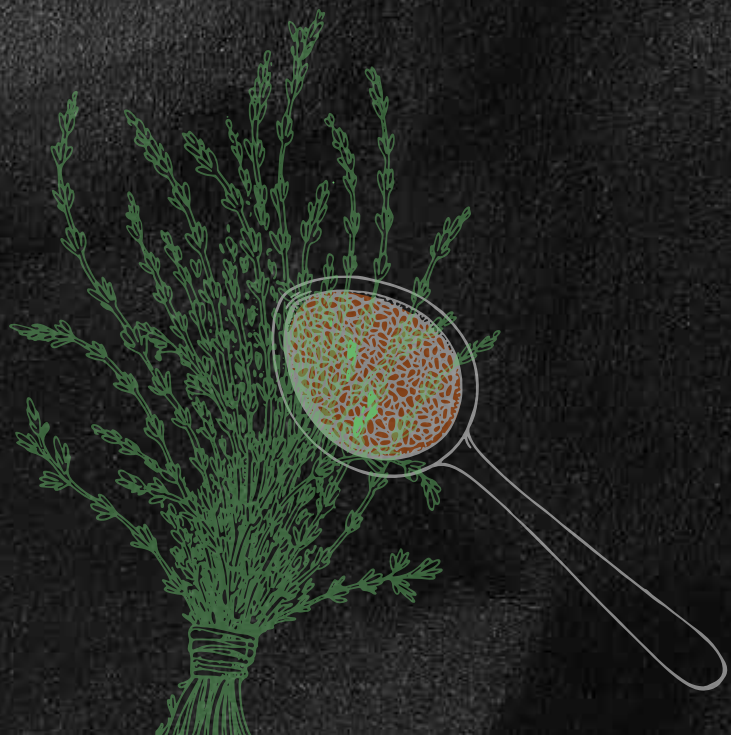
8 Stunden bei



80 ° Celsius



SOUS VIDE IDEEN FÜR SCHWEIN





Ribeye

Art.-Nr. 2817400 Lafiness Smoked Bell Pepper Premium

🕒 40 Minuten bei 🌡️ 57 ° Celsius



Spare Ribs

Art.-Nr. 462250 Marinade Honey BBQ

🕒 12 Stunden bei 🌡️ 65 ° Celsius



Minihaxe

Art.-Nr. 484800 Grill-Roll-Spießbraten Gewürzsatz free

🕒 8 Stunden bei 🌡️ 75 ° Celsius



Krustenbraten

Art.-Nr. 055300 Krustenbraten/Rahmbraten

🕒 10 Stunden bei 🌡️ 70 ° Celsius



Presa

Art.-Nr. 482150 Lafiness Arizona free

🕒 6 Stunden bei 🌡️ 57 ° Celsius



Jungschweinerücken

Art.-Nr.482050 Lafiness Alabama free

🕒 10 Stunden bei 🌡️ 68 ° Celsius



Secreto

Art.-Nr. 1829400 Hot Smokey Rub

🕒 2 Stunden bei 🌡️ 70 ° Celsius



Boston Butt

Art.-Nr. 1829300 Smokey Rub

🕒 12 Stunden bei 🌡️ 80 ° Celsius



Schweinegeschnetzeltes

Art.-Nr. 500250 MariTop Waidmanns Style



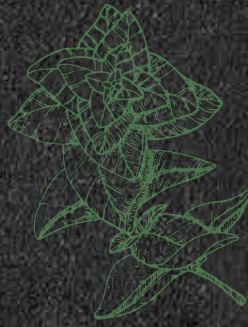
4 Stunden bei



85 ° Celsius



... FÜR HACK



Chili con Carne

Art.-Nr. 835150 Feine Würzsauce Chili con Carne



1 Stunde bei



85 ° Celsius



Bolognese

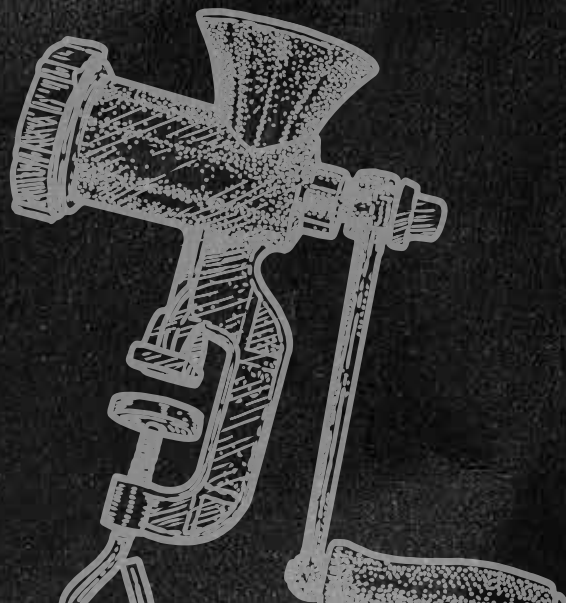
Art.-Nr. 835050 Feine Würzsauce Sauce Bolognese



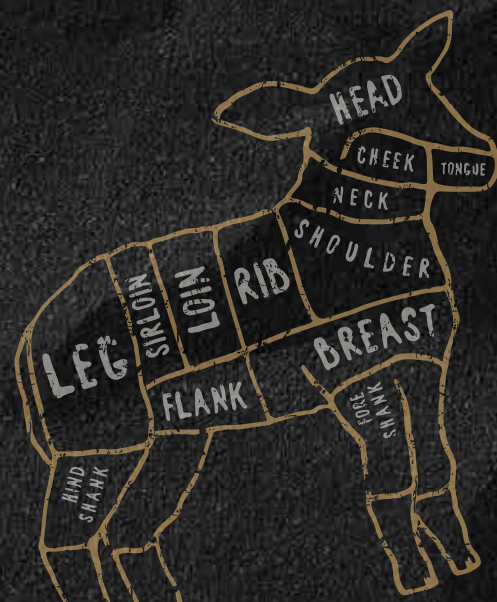
1 Stunde bei



85 ° Celsius



UND FÜR LAMM



Lammschulter

Art.-Nr. 522750 Lafiness Rhodos free

🕒 12 Stunden bei 🌡️ 69 ° Celsius



Lammkeule

Art.-Nr. 807750 Lafiness Mediterrane Kräuter Premium

🕒 20 Stunden bei 🌡️ 58 ° Celsius



Lammkarree

Art.-Nr. 558350 Lafiness Rosmarin free

🕒 30 Minuten bei 🌡️ 58 ° Celsius



IDEEN FÜR WILD



Rehkeule

Art.-Nr. 527550 Lafiness Burgund free



🕒 12 Stunden bei 🌡️ 56 ° Celsius



Wildschweinrücken

Art.-Nr. 847950 Lafiness Zwiebel Rotwein



🕒 45 Minuten bei 🌡️ 65 ° Celsius



Hasenkeule

Art.-Nr. 528650 Würztopping Pilz & Co.



🕒 4 Stunden bei 🌡️ 80 ° Celsius

... UND GEFLÜGEL



Entenbrust

Art.-Nr. 552950 Lafiness à l'Orange



2 Stunden bei



57 ° Celsius



Entenbrust

Art.-Nr. 2213801 Gourmetgewürz für Enten- und Gänsebraten



2 Stunden bei



57 ° Celsius



Entenkeule

Art.-Nr. 2213801 Gourmetgewürz für Enten- und Gänsebraten



4 Stunden bei



70 ° Celsius



Entenflügel

Art.-Nr. 2213801 Gourmetgewürz für Enten- und Gänsebraten

🕒 2 Stunden bei 🌡️ 70 ° Celsius



Hähnchenbrust mit Haut

Art.-Nr. 588450 Lafiness Mango-Chili

🕒 1 Stunden bei 🌡️ 75 ° Celsius



Hähnchenkeulen

Art.-Nr. 1453700 Mirakel Mama African Rub

🕒 2 Stunden bei 🌡️ 70 ° Celsius



Maishähnchen

Art.-Nr. 555150 Lafiness Grillbutter

🕒 2,5 Stunden bei 🌡️ 80 ° Celsius



Label Rouge

Art.-Nr. 807750 Lafiness Mediterrane Kräuter Premium

🕒 2,5 Stunden bei 🌡️ 80 ° Celsius



Pulled Chicken aus der Brust

Art.-Nr. 807010 Hähnchen Gewürzsatz free

🕒 4 Stunden bei 🌡️ 85 ° Celsius



Geflügelgulasch „Balkan“

Art.-Nr. 515850 MariTop Balkan Style

🕒 4 Stunden bei 🌡️ 85 ° Celsius



Geflügelgulasch „India“

Art.-Nr. 892550 MariTop India Style

🕒 4 Stunden bei 🌡️ 85 ° Celsius



FÜR FISCH



Dorade

Art.-Nr. 522650 Lafiness Avignon



🕒 40 Minuten bei 🌡️ 60 ° Celsius



Lachsforelle

Art.-Nr. 1162350 Lafiness Dijon



🕒 1 Stunde bei 🌡️ 47 ° Celsius



Lachs

Art.-Nr. 541950 Lafiness Honig-Senf



🕒 30 Minuten bei 🌡️ 52 ° Celsius



Seeteufel

Art.-Nr. 566850 Lafiness Pfeffer free

🕒 15 Minuten bei 🌡️ 57 ° Celsius



Tuben

Art.-Nr. 527050 Lafiness Mexicana

🕒 30 Minuten bei 🌡️ 65 ° Celsius



Jacobsmuscheln

Art.-Nr. 564050 Lafiness Bärlauch free

🕒 15 Minuten bei 🌡️ 50 ° Celsius



Garnelen

Art.-Nr. 812050 Lafiness Kräuterbutter

🕒 15 Minuten bei 🌡️ 50 ° Celsius



FÜR GEMÜSE & OBST



Spargel grün

Art.-Nr. 2439000 Lafiness Safran Premium

🕒 25 Minuten bei 🌡️ 85 ° Celsius



Spargel weiß

Art.-Nr. 2285500 Lafiness Zitronenpfeffer

🕒 35 Minuten bei 🌡️ 85 ° Celsius



Möhren

Art.-Nr. 484500 Mirakel Pueblo free

🕒 1 Stunde bei 🌡️ 80 ° Celsius



Fenchel

Art.-Nr. 555150 Lafiness Grillbutter

🕒 30 Minuten bei 🌡️ 85 ° Celsius



Kartoffeln

Art.-Nr. 558350 Lafiness Rosmarin free

🕒 85 Minuten bei 🌡️ 85 ° Celsius



Mischgemüse

Art.-Nr. 812050 Lafiness Kräuterbutter

🕒 40 Minuten bei 🌡️ 55 ° Celsius



Flaschenkürbis

Art.-Nr. 187750 Lafiness Chakalaka

🕒 25 Minuten bei 🌡️ 83 ° Celsius



Süßkartoffel

Art.-Nr. 1045750 Lafiness Thai Kokos

🕒 45 Minuten bei 🌡️ 84 ° Celsius



Birne

Art.-Nr. 565050 Würztopping Tropicana

🕒 30 Minuten bei 🌡️ 80 ° Celsius



Ananas

Art.-Nr. 585650 Würztopping Cariba

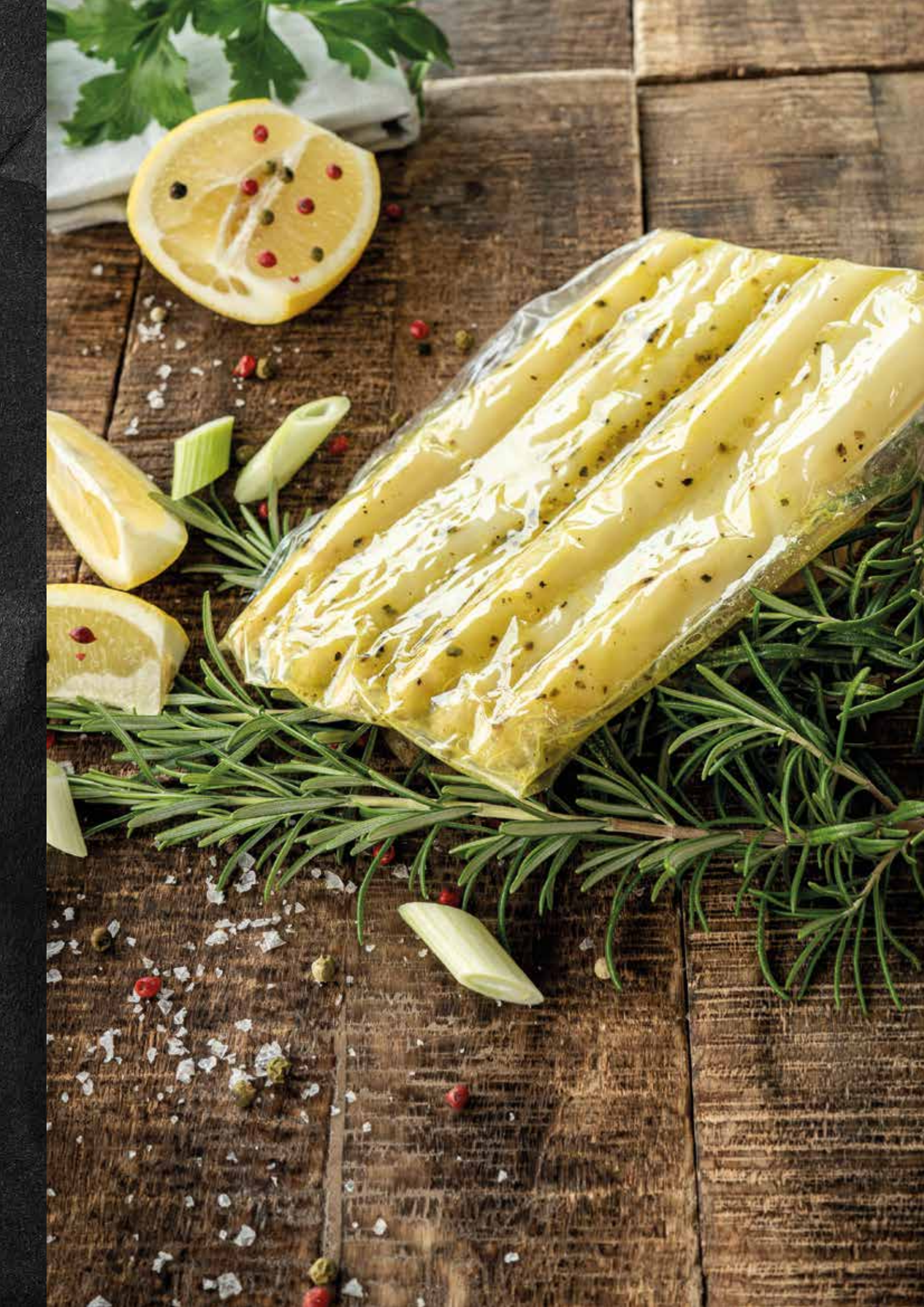
🕒 30 Minuten bei 🌡️ 80 ° Celsius



Apfel

Art.-Nr. 544850 Gourmet Marinade Ontario

🕒 30 Minuten bei 🌡️ 80 ° Celsius





Art.-Nr. 980256



Geschmack & Technologie

AVO-Werke August Beisse GmbH • Industriestraße 7 • 49191 Belm
Telefon 05406 5080 • Fax 05406 4126 • info@avo.de • www.avo.de