

# Produkt-Datenblatt

FOOD

## Yum Biltong Chili 250 Gramm - Best Before 31. Dezember 2022



Artikelnummer:	8973
Produzent:	Yum Biltong Family
Trinkbar von:	-

Keine Bewertungen vorhanden.

**CHF 29.90**

inkl. MwSt CHF 0.73

### Vinifikation

Zutaten: EU-Zertifiziertes Rindfleisch, geröstete Koriandersamen, Nelken, Himalaya Salz, natürlicher brauner Zucker, schwarzer Pfeffer, Worcestershire Sauce, Masala, Muskat. Das Yum Biltong oder Droerewors hat kein MSG, es wird nur natürlicher Essig als Konservierungsmittel verwendet. Bei Biltong-Chili wird Piri Piri hinzugefügt. Biltong-Aufbewehrungsanweisungen: An einem kühlen, dunklen Ort lagern, solange das Paket nicht geöffnet ist. Nach dem Öffnen innerhalb von 3-4 Tagen essen. Bitte bewahren Sie Biltong nicht in Plastiktüten oder Plastikbehältern auf, da sonst Schimmel entsteht. Biltong kann in einer Papiertüte eingefroren oder in einer Papiertüte aufbewahrt werden (wie die, die wir Ihnen zur Verfügung stellen). Im Kühlschrank kann Biltong aufbewahrt werden, jedoch nicht in Plastik. Wenn eingefroren, den Biltong vor dem Essen ca. 20 Minuten auf einem trockenen Handtuch verteilen. Wenn Sie es im Kühlschrank aufbewahren, dann in 3-4 Tagen, genau wie in Südafrika.

### Charakter

Biltong ist ein beliebter Fleischsnack, der in Südafrika gerne serviert wird. Biltong ist Fleisch, das gewürzt und getrocknet wurde. Biltong wird aus Rindfleisch mit einer beliebten Alternative zu Wildfleisch hergestellt, zu dem auch Strauß gehören kann. Bei der Herstellung unseres Beef Biltongs verwenden wir Fleisch und Schnitte von höchster Qualität, die an der Oberseite oder an der Unterseite liegen. Wir sind stolz darauf, unseren Biltong zu machen und halten uns an die traditionelle Methode, bei der das Fleisch von Hand geschnitten, in Essig mariniert und mit Gewürzen aus Südafrika gewürzt wird; Dazu gehört eine Mischung aus Salz, Koriandersamen, schwarzem Pfeffer und einer Gewürzmischung, um unsere einzigartige Yum Biltong Formel und den Geschmack zu kreieren. Unser Biltong kommt in zwei verschiedenen Geschmacksrichtungen, die als Original und Chili bezeichnet werden. Sobald die Streifen gewürzt sind, werden sie zum Trocknen aufgehängt. Wir verwenden die traditionelle Art des Trocknens, die nicht überstürzt werden kann. Das Fleisch wird in einem belüfteten Raum aufgehängt, in dem Temperaturen und Feuchtigkeit streng kontrolliert und kontrolliert werden. Unser Trocknungsprozess dauert in der Regel etwa 5 bis 6 Tage.