



SPECIAAL VOOR ALLE FANS VAN SLOW COOKING!

In plaats van het vlees voor kortere tijd te grillen onder hoge temperatuur, laat je het heel langzaam garen op 80 tot 100 graden. Vlees kan bij hoge temperaturen droog worden. Bij 'slow smoking' kun je genieten van een heerlijk mals stukje vlees van onze hoge kwaliteit! Een tijdrovend klusje, maar het is het écht waard!

BBQ VOOR DE ECHE GRILLMASTER

8,99
per kilo

Spareribs vers

28,99
per kilo

Tomahawk

24,90
per kilo

Diamanthaas

12,99
per kilo

Varkensprocureur

3,75
per 100 gr

Kalfsribeye

5,79
per 200 gr

Runderribeye

25,99
per kilo

Côte de Boeuf

8,99
per kilo

Buikspek

Met of zonder zwoerd

36,99
per kilo

T-bone steak

18,99
per kilo

Picanha

14,99
per kilo

Shortrib

SLOW COOKING TIPS VAN BARRY

1. Gebruik een keramische BBQ, of in ieder geval een BBQ die op temperatuur te houden is. Zo kunt u goed op de temperatuur letten.
2. Neem de tijd. Low & slow heeft het vlees veel tijd nodig om mals gaar te worden. Vraag hier naar in de winkel.
3. Gebruik altijd een kernthermometer. Zo kunt u het vlees goed op temperatuur houden.

Wij geven u graag meer advies in de winkel!



Witte wijn



Rode wijn

Geselecteerd door:
W
VINO VENO



Kernthermometer

7,95
per kilo

7,95
per kilo

3,99
per stuk

HOUTSKOOL OF BRIKETTEN?

Even heel kort door de bocht; ga je low and slow barbecueën (met een deksel), kies dan voor briketten die lang kunnen branden. Ga je high and fast (grillen), dan gebruik je houtskool. Dit wordt namelijk veel heter.



5,99
2,5 kilo

4,99
2,5 kilo



Diverse rubs & spices

Diverse BBQ sauzen

vanaf
4,09
per stuk

vanaf
1,99
per flesje