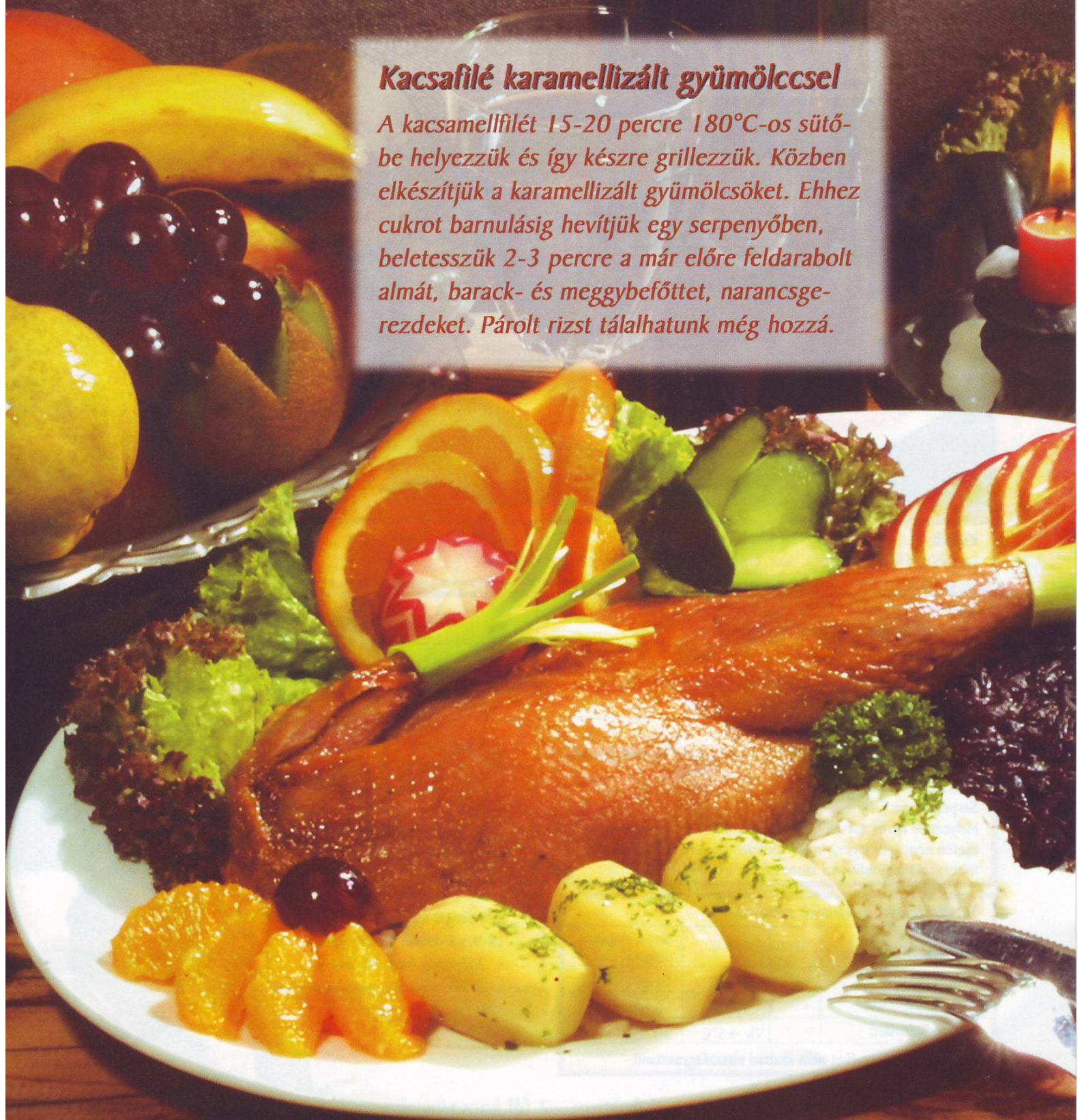


# DELIKATESS ELŐSÜTÖTT KACSAFILÉ

## Kacsafilé karamellizált gyümölcssel

A kacsamellfilét 15-20 percre 180°C-os sütőbe helyezzük és így készre grillezzük. Közben elkészítjük a karamellizált gyümölcsöket. Ehhez cukrot barnulásig hevítjük egy serpenyőben, beletesszük 2-3 percre a már előre feldarabolt almát, barack- és meggybefőttet, narancsgeezdeket. Párolt rizst tálalhatunk még hozzá.





# DELIKATESS ELŐSÜTÖTT KACSAFILÉ



Speciális alapfűszerezéssel ellátott combcsontos vagy csont nélküli pácolt, elősütött, kacsafilé vákuumfóliában.



## Készült:

kacsa hús, étkezési só, méz, ecet, fűszerek és ízfokozó E621 felhasználásával

## Elkészítési javaslat:

Felhasználás előtt a vákuumfóliát távolítsa el.

## Szükséges időtartam

### Hagyományos sütőben:

A kacsát bőrös résszel felfelé fordítva helyezze a 225°C-ra előmelegített sütőbe, és süssse készre.

fagyasztva: 25-30 perc  
felengedve: 15-20 perc

### Forró levegővel:

A kacsát helyezze be a 220°C-ra előmelegített légkeverős sütőbe, és süssse készre.

fagyasztva: 25-30 perc  
felengedve: 15-20 perc

### Serpenyőben:

Helyezzen kevés zsiradékot a serpenyőbe (teflonos serpenyő esetén nem szükséges), majd közepes lángon, fedő nélkül, többszöri megfordítással süssse készre benne a kacsát.

fagyasztva: 15 perc  
felengedve: 10 perc

## Tárolási javaslat háztartások számára:

fagyasztószekrényben	***	-18°C	lásd a doboz oldalán
	**	-12°C	1 év
	*	-6°C	6 hónap
hűtőszekrényben		0- +5°C	30 nap

A felengedett terméket nem szabad visszafagyasztani!

Minőségét megőrzi -18°C-on tárolva a doboz oldalán jelzett időpontig (nap, hó, év).

**Gasztronómiai kiszerelés:** 18 tasak/karton: 2 fél kacsas/ta-  
sak  
3 tasak/karton: 12 fél kacsas/ta-  
sak

**Konyhai kiszerelés:** 16 díszdoboz/karton: 1 fél kacsas/doboz (netto 320 g)

Termékeinket előhűtött állapotban is szállítjuk.

