

# Smoky Spare Ribs

Die Smoky Spareribs werden aus dem unteren Schweinebauch geschnitten, auch Schälrippe genannt. Die Smoky Spareribs werden von dem deutschen Produzenten Degenhof hergestellt. Das Fleisch wird mit viel Liebe von Hand in einer aromatischen Marinade gewürzt und im Smoker bei Niedrigtemperatur gesmoked, bis das Fleisch förmlich von den Rippen fällt. Nach dem Garvorgang werden die Spareribs direkt vakuumverpackt, um das optimale Geschmackserlebnis perfekt zu erhalten. Geschmack vom Smoker direkt auf den Teller.

Das Fleisch stammt ausschließlich von Schweinen, die in der Lüneburger Heide aufgewachsen sind. Die dabei gehaltenen Rassen sind Bunte Bentheimer und Angler Sattlerschweine.

Die Spareribs lassen sich im Wasserbad oder im Backofen final zubereiten. Dieses Gericht ist auch für Kurzentschlossene ideal geeignet.

"Vor Verzehr vollständig durcherhitzen und auf ausreichende Küchenhygiene achten."

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Sulfite	Ja
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja

## Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland
Portioniert	Portioniert
Knochen	mit Knochen
Zuschnitt	Bauch
Eigenschaft	mariniert
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

## Zutaten

Schweinefleisch (87%), Würzsauce (Tomatenmark, Wasser, Branntweinessig, Zucker, Salz, Gewürze, Säuerungsmittel: Citronensäure), brauner Zucker, Meersalz, Zwiebelpulver, Sonnenblumenöl, Agavensirup, Apfelsaft, **SENF** (Wasser, **SENFSAATEN**, Branntweinessig, Salz, Gewürze), Paprikapulver, **WEIZENGRIESS**, Knoblauch, Zitronensaft, Apfelessig, Gewürze, Rauch

## Inverkehrbringer

Example Company

