



Bobson Vleesgroothandel

+31655326013

rbbobson@hotmail.nl



Gegaarde Varkensnekken

熟豬頸肉

每箱15公斤

kiloprijs

€4,88

/公斤

頂級品質火肉

Topkwaliteit

kant-en-klare Babi Pangang!

长期以来, 餐馆一直对我们的火肉

(Babi Pangang) 非常满意, 原因如下:

- 極具吸引力的價格 - 進價比自制便宜
- 通過荷蘭食品消費品監管局 (NVWA) 檢查 - 符合HACCP標準
- 正宗好味道 - 與中國廚師制作的美味相同
- 更長的保質時間 - 保質期至少40天
- 味道始終如一 - 無需依賴專業廚師
- 省時省力、節省空間
- 無添加水
- 無添加劑
- 不浪費



頂級品質火肉

制作和保存火肉的過程存在諸多風險, 因此, 許多餐館經常在NVWA檢查時面臨問題。制作火肉工序繁瑣, 專業廚師平均需切割50-200公斤豬頸肉, 烹飪時需攪拌, 時間長達數小時。

為避免上述問題, 專業肉類加工廠Zwiers Vleeswaren在中餐廚師的建議下, 推出頂級品質的熟火肉——Oriental Meat。除了火肉, Oriental Meat還提供其他熟肉制品, 比如叉燒和火腩。

Restaurants zijn zeer tevreden met onze Babi Pangang om de volgende redenen:

- Aantrekkelijke prijs - De inkoopprijs is goedkoper dan dat u het zelf maakt.
- Geen problemen met NVWA - Het voldoet aan de HACCP-norm.
- Goede smaak - De smaak is hetzelfde als door een Chinese kok zelf gemaakt.
- Veel langere houdbaarheid - Kan minimaal 40 dagen bewaard worden.
- Constante smaak - U bent minder afhankelijk van een gespecialiseerde kok.
- Besparing personeel en ruimte
- Geen toevoeging van water
- Geen kunstmatige toevoegingen
- Geen afval

Het proces van de bewerking en de bewaring van Babi Pangang brengt risico's met zich mee, waardoor restaurants regelmatig in problemen komen bij een NVWA-controle. Ook is het maken van Babi Pangang zwaar werk, omdat de kok gemiddeld 50-200 kg nek vlees moet snijden, urenlang moet koken en roeren.

Om verlost te zijn van deze problemen heeft Zwiers Vleeswaren (professionele vleeswaren fabriek) met adviezen van Chinese koks, een topkwaliteit kant-en-klare Babi Pangang op de markt gebracht, genaamd Oriental Meat. Behalve Babi Pangang biedt Oriental Meat ook andere kant-en-klare vleesproducten, zoals Cha Siew en Fo Nam