

Instructions pour la préparation

Alexander **Kunz**
Manufaktur
 ALLES ECHT



Température
de départ



Faites chauffer l'eau à la température
indiquée. **Ne pas faire bouillir !**



Minuteur

Les produits doivent être chauffés dans leur emballage !

Viandes

Émincé de veau à la crème Zuroise	Réfrigérateur	X	X	75-80°C	10 min.
Boulettes de viande de veau	Réfrigérateur	X	X	75-80°C	20 min.
Ragoût de poularde au paprika	Réfrigérateur	X	X	75-80°C	15 min.
Coq au Vin de poularde	Réfrigérateur	X	X	75-80°C	15 min.
Kalbstafelspitz in Meerrettichsauce	Réfrigérateur	X	X	75-80°C	10 min.
Boeuf Bourguignon	Réfrigérateur	X	X	75-80°C	15 min.
Ragoût de chevreuil	Réfrigérateur	X	X	75-80°C	15 min.
Roulé de boeuf en sauce	Réfrigérateur	X	X	75-80°C	25 min.
Morceau de boeuf en sauce vin rouge	Réfrigérateur	X	X	75-80°C	25 min.
Boeuf mariné	Réfrigérateur	X	X	75-80°C	25 min.
Sauce Kunz de currywurst	Réfrigérateur	X	X	75-80°C	10 min.
Barbecue Ribs	Réfrigérateur	X	X	75-80°C	20 min.
Poulet fermier méditerranéen	Réfrigérateur	X	X	75°C	15 min.
Schnitzel de porc	Congélateur	à chaleur moyenne au four pdt 7-8 min, faire cuire à 230°C jusqu'à ce qu'il soit doré			
Cuisses de canard confites	Réfrigérateur	X	X	80°C	20 min.
		puis griller au four (fonction grill) à 250° C, griller avec la peau vers le haut jusqu'au dorage			

Poissons

Cabillaud au Beurre Blanc	Réfrigérateur	X	X	75°C	15 min.
Selle de porc en sauce au vin blanc	Réfrigérateur	X	X	75°C	15 min.
Pulpes	Réfrigérateur	X	X	75°C	15 min.

Accompagnements

Boulettes de pain faites maison	Réfrigérateur	X	X	75-80°C	10 min.
Knöpfle	Réfrigérateur	X	X	75-80°C	7 min.
Schupfnudeln	Réfrigérateur	X	X	75-80°C	7 min.
Boulettes de pommes de terre au lait	Réfrigérateur	X	X	75-80°C	15 min.
Gnoccis à la roquette	Réfrigérateur	X	X	75-80°C	10 min.

Instructions pour la préparation

Alexander Kunz

Manufaktur

ALLES ECHT



Température de départ



Faites chauffer l'eau à la température indiquée. **Ne pas faire bouillir !**



Minuteur

Les produits doivent être chauffés dans leur emballage !

Sauces

Sauce aux champignons des bois	Réfrigérateur	Chauffer dans une casserole et porter brièvement à ébullition			
Sauce Arrabiata					
Sauce à la crème au jambon					
Sauce tomates					
Bolognaise de boeuf					
Sauce au Porto					
Sauce aux crustacés et fruits de mer					

Légumes

Ratatouille	Réfrigérateur	X	X	75-80°C	10 min.
Petit pois et carottes	Réfrigérateur	X	X	75-80°C	10 min.
Chou-fleur	Réfrigérateur	X	X	75-80°C	15 min.
Bouillon de légumes Lisdorf	Réfrigérateur	X	X	75-80°C	10 min.
Chou-rouge aux pommes	Réfrigérateur	X	X	75-80°C	10 min.
Asperges BIO de Palatinat	Réfrigérateur	X	X	75-80°C	5 min.
Tranches végétalienne	Réfrigérateur	X	X	75-80°C	10 min.

Grillé des deux côtés

Soupes

Velouté de tomates	Réfrigérateur	Chauffer dans une casserole et porter brièvement à ébullition			
Velouté de petit pois					
Velouté de chou-fleur					
Bouillon de bœuf					
Soupe de poisson Marseillaise					
Velouté de carottes					
Velouté de potimarron					
Ragoût de lentilles		Réchauffer dans le sachet 20 min			

Dessert

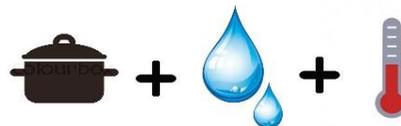
Gâteau de chocolat au coeur coulant		Gâteau surgelé, dans son bol en aluminium faire cuire à 180°C pendant 10 min ; après la cuisson, laisser au four avec la porte ouverte pendant 5 min.
-------------------------------------	--	---

Instructions pour la préparation pour les steak

Alexander **Kunz**
Manufaktur
 ALLES ECHT



Température de départ



Faites chauffer l'eau à la température indiquée. **Ne pas faire bouillir !**



Tps de cuisson

Niv. de cuisson



Doré avec de l'huile



par page

Produkte müssen in ihrer Verpackung erwärmt werden!

Viandes

Tourne dos de boeuf Argentin	Réfrigérateur	X	X	75-80°C	6 Min.	saignante	X	1 Min.
					8 Min.	à point		
					13 Min.	bien cuit		
Steak de selle de veau Allemand	Réfrigérateur	X	X	75-80°C	6 Min.	saignante	X	1 Min.
					8 Min.	à point		
					13 Min.	bien cuit		
Entrecôte d' Argentine	Réfrigérateur	X	X	75-80°C	6 Min.	saignante	X	1 Min.
					8 Min.	à point		
					13 Min.	bien cuit		

Le plan en 6 points pour les pâtes

"Pâtes + Sauce" = Nourriture parfaite
1 sachet de sauce + 1 sachet de pâtes = 1 portion de pâtes

- 1 Mettez le sachet avec une de nos sauces pour pâtes (jambon-crème ou truffe ou autres) dans une casserole d'eau chaude.
L'eau ne doit pas bouillir, sinon le sac ne tiendra pas. N'oubliez pas de salez l'eau
🕒 **Laisser cuire 2 min.**
- 2 Après environ 2 minutes, retirez la sauce dans le sachet et placez le sachet fermé sur une assiette ou une planche de cuisine.
- 3 Ouvrez nos pâtes maison fraîchement préparées et mettez-les directement dans l'eau salée.
- 4 Après seulement 2 minutes, égouttez les pâtes dans une passoire
- 5 Mettez les pâtes (telles que) dans une casserole !

**S'il vous plaît, sans graisse ni beurre !
Sinon, la sauce ne se mélangera pas de manière optimale avec les pâtes.**
- 6 Coupez le sachet et versez-la sauce directement dans la marmite sur les pâtes : remuez énergiquement pour que les deux se mélangent !
Ensuite, arroser d'un peu d'huile d'olive.

- Et voilà -

Suivez les 6 points et savourez des pâtes parfaites.
Alexander Kunz et sa team vous souhaitent un bon appétit !



Vous pouvez trouver d'autres plats, ainsi que les instructions de cuisson et bien d'autres choses encore sur

www.kunz-manufaktur.de