

OPTIMALE VOORBEREIDING NA AFLEVERING VAN JE BOERS&BOERS BESTELLING

KALKOEN(ROLLADE) OF KIP ONTDOOIEN

Als je een kalkoen (rollade) of kip besteld hebt, dan is het beste om de speciale Copas doos uit deze omdoos te halen. Je kunt dan de kalkoen of kip inspecteren. Open daarvoor de speciale zak waarin hij verpakt is. Je kunt de kalkoen(rollade) of kip dan uit de verpakking halen en op een schaal (voor eventueel vocht) in de koelkast leggen, maar als hij nog flink bevroren is kun je hem ook rustig in de zak en de doos buiten de koelkast laten ontdooien, eventueel in de speciale meegeleverde koeltas.

We adviseren dan wel regelmatig even te inspecteren of de kalkoen(rollade) of kip niet te snel of te langzaam ontdooit. Je kunt eventueel de thermometer gebruiken om te checken. Als de temperatuur tegen de 4 °C gaat lopen moet je hem in de koelkast leggen of op een vergelijkbare, koele plek (in ieder geval niet boven de 4-5 °C). Twee uur voor de bereiding moet je hem dan uit de koelkast halen en lekker rustig op temperatuur laten komen.

Het ontdooien kan soms best even duren, in sommige gevallen, zeker bij de hele kalkoen, nog wel twee dagen. De kalkoen(rollade) of kip moet in ieder geval volledig ontdooid zijn voor je hem gaat bereiden. Forceer dat echter niet met een magnetron of andere hoge verwarming. Kijk voor tips op www.boersenboers.nl. De kalkoen(rollade) of kip is na ontdooien nog minimaal 4 dagen houdbaar bij 4-5 °C. Om het je gemakkelijk te maken zit er in de doos ook een speciale thermometer en een marinade (niet bij de kalkoenrollade). De bereidingswijze kun je gemakkelijk op onze website vinden.
Het enige dat je zelf nog in huis moet hebben is aluminiumfolie voor het nagaren, wat boter voor de rollade en eventueel wat bakpapier om het vlees op te leggen.

Als je vragen hebt kijk dan bij 'veelgestelde vragen' op onze website, of neem contact met ons op via: klant@boersenboers.nl



OPTIMALE VOORBEREIDING NA AFLEVERING VAN JE BOERS&BOERS BESTELLING

BEEF OF ANDERE PRODUCTEN ONTDOOIEN

Mocht je (ook) andere (vlees) producten besteld hebben die ingevroren zijn om de optimale kwaliteit te behouden, dan adviseren we deze na ontvangst rustig in de koelkast te laten ontdooien, tenzij je ze voor een later moment wilt gebruiken, dan kun je ze in de vriezer bewaren.

Het is in ieder geval van belang dat het vlees volledig ontdooid is voor gebruik, doe dat desnoods buiten de koelkast op de dag van gebruik of al eerder, zolang de temperatuur maar niet boven de 4 °C gaat komen. Forceer het ontdooien echter niet met een magnetron of andere hoge verwarming. Kijk voor tips op www.boersenboers.nl.

Het enige dat je zelf voor sommige bereidingen (zie bijgeleverde bereidingswijzer) nog in huis moet hebben is aluminiumfolie voor het nagaren en wat bakpapier om het vlees op te leggen.

Als je vragen hebt kijk dan bij 'veelgestelde vragen' op onze website, of neem contact met ons op via: klant@boersenboers.nl