

Spaays rundvlees producten:

- Tournedos
- Biefstuk
- Entrecoté
- Ribeye



Tournedos | Biefstuk | Entrecoté | Ribeye Gewicht van 150 gram tot 180 gram:

Gaarheid:	Sous vide tijd in het water:	Water temperatuur:
Rare	45 minuten tot 75 minuten	48°C
Medium rare	45 minuten tot 75 minuten	50°C
Medium	45 minuten tot 75 minuten	52°C
Medium well	45 minuten tot 75 minuten	54°C
Well done	45 minuten tot 75 minuten	75°C

Gewicht van 180 gram tot 300 gram:

Gaarheid:	Sous vide tijd in het water:	Water temperatuur:
Rare	55 minuten tot 75 minuten	47°C
Medium rare	55 minuten tot 75 minuten	49°C
Medium	55 minuten tot 75 minuten	51°C
Medium well	55 minuten tot 75 minuten	54°C
Well done	55 minuten tot 75 minuten	75°C

Let op!

Sous vide is **geen eindproduct**, producten die sous vide gegaard zijn hebben altijd nog een eindbereiding nodig zoals;

- Bakken in olie/boter
- Grillen
- Barbecue
- Oven
- Gasbrander