

Bestellschein – Commande - Ordinazione

Pouletfleisch auf dem Grill



- 1. RICHTIG KÜHLEN
- 2. RICHTIG MASCHEN
- 3. RICHTIG TRENNEN
- 4. RICHTIG ERWITZELN
- 5. SICHER GEMESSEN

Hygiene-Tipps zum Garklassen:

- **Frühfleisch** immer gut abkühlen (siehe rosa Stellen, mind. 70°C Kerntemperatur während 3 Minuten).
- **Kein Kontakt** von rohem Fleisch oder Fleischsaft mit Brotkrumen, Saucen oder gegartem Fleisch.
- **Quader** für rohes Fleisch nicht als Abzug für Grillgitter benutzen. Am besten vom Grill direkt auf die Spießstange servieren.
- **Die Rohmarinade nie roh essen.**
- **Fleisch immer im Kühlschrank** bei Temperatur maximal +4°C lagern.



So steht dem Genuss von Pouletfleisch auf dem Grill nichts im Wege.
«En Gusten».

Ich bestelle 25 50 75 100 oder _____ Exemplare A6

Viande de poulet sur le grill



- 1. BIEN RÉFRIGÉRER
- 2. BIEN LAVÉ
- 3. BIEN SÉPARER
- 4. BIEN FAIRE CHAUFFER
- 5. SAUVEUR EN SÉCURITÉ

Conseils d'hygiène pour en profiter:

- **Toujours cuire** la viande de poulet à point (pas de viande crue, température à cœur 70°C au moins pendant 3 minutes).
- **Éviter tout contact** de la viande crue ou du jus de viande avec les garnitures, les sauces ou la viande cuite.
- **Ne pas utiliser** la vaisselle ayant contenu la viande crue pour déposer les aliments grillés. Servir de préférence directement du grill sur les assiettes des convives.
- **Ni jamais manger** les restes de marinade crue.
- **Toujours conserver** la viande au frigo à une température maximale de +4°C.



Dans ces conditions, rien ne s'opposera à profiter pleinement de la viande de poulet au grill.
«Bon appétit».

Je commande 25 50 75 100 ou _____ exemplaires A6

Carne di pollo alla griglia



- 1. CONSERVARE CORRETTAMENTE
- 2. LAVARE E PULIRE CORRETTAMENTE
- 3. SEPARARE CORRETTAMENTE
- 4. CUOCERE CORRETTAMENTE
- 5. SICUREZZA A TAVOLA

Consigli d'igiene per gustarla:

- **Cuocere bene** la carne di pollo (nessuna zona color rosa, almeno 70°C di temperatura a cuore per la durata di 3 minuti).
- **Nessun contatto** tra la carne cruda o il succo di carne e condimenti, salse o altra carne cotta.
- **Non utilizzare** i piatti/vassoi della carne cruda per appoggiare i prodotti già grillati. Conviene servire direttamente dalla griglia nel piatto.
- **Non consumare** in alcun caso la marinata rimasta allo stato crudo.
- **Conservare** la carne sempre in frigo ad una temperatura massima di +4°C.



Così si potrà gustare la carne di pollo alla griglia in tutta tranquillità.
«Buon appetito».

Ordino 25 50 75 100 o _____ copie A6

Name / Vorname

Strasse

PLZ / Ort

Telefon

Datum

Unterschrift
