

Rinderrücken zum selber Reifen

URL



https://mutti-kocht-am-besten.de/produkt/Lebensmitteln/Fleisch/Classic-Beef/Rinderruucklcken-zum-selber-Reifen_6510

— Allgemeine Angaben
Produktbild



Beschreibung

Der Rinderrücken von der Simmentaler Färse in bester Qualität aus Deutschland. Der kann was! Die Top Marmorierung machen dieses ca. 30cm lange Stück des Rib Eye / Entrecote am Knochen zur besten Wahl für alle, die Ihre Steaks gerne selber reifen.

Ribeye Rinderrücken

Wir schneiden den ca. 30 cm langen Rinderrücken aus dem vorderen Teil der Schoße, aus dem Rib Eye. Durch seinen Fettanteil und die die Top-Marmorierung des Färsen-Fleisches ist dieses Stück bestens geeignet, um es selbst zu reifen. Es handelt sich dabei um exakt die Qualität, die auch wir bei yourbeef für unsere Dry Aged Steaks nehmen.

Der Rinderrücken kommt komplett am Knochen und ist ca. 30 cm lang - perfekt z.B. für den Caso Dry Aged Reifeschrank.

Frisch - zum selber reifen

Dieser Zuschnitt richtet sich an all diejenigen die einen Reifeschrank zuhause haben und Ihr Rindfleisch selbst reifen möchten Mit 30cm Länge ist das Stück ideal für den Caso Dry Aged Cooler.

Simmentaler Färse - Beste Qualität für Ihren Reifeschrank

Als Premium-Fleischlieferant beziehen wir nur bestes Rindfleisch von Färsen (weibliche Rinder, die noch nicht gekalbt haben und somit besonders hochwertiges und zartes Fleisch liefern) aus deutscher Haltung und Schlachtung. Nach der Schlachtung werden die Rinderschoßen nach verschiedenen Qualitätsmerkmalen kategorisiert und wir erhalten auch hier nur die beste Qualität.

Details zur Anzeige

Preis 185,54 €
inkl. MwSt.

ebiz-consult e.K.
Kurt-Schumacher-Ring 2
D-63329 Egelsbach
GERMANY

TEL: +49 (0) 6103 831 47-0
FAX: +49 (0) 6103 831 74-29
Email : info@ebiz-consult.de
Internet: <http://www.ebiz-consult.de>