19.06.2013

vaca de dehesa

Chuleton Vaca de dehesa €/kg (TK)

Kotelett vomSavannenrind von ca. 10 Jahren, freilaufend in der Extremadura.
Schonende Garung ergibt zarten Biß und einen feinen, sauberen Rindfleischgeschmack.
3 - 4 Wochen gereift. Gewicht ca. 800g
So kann Rindfleisch schmecken.
Keine Zufütterung von Kraftfutter , daher minimalste CO2-Abgabe in die Atmosphäre.
Zum Thema Methan: GEO 3-2011von Frau Dr. Anita Idel
Titel: Die Kuh ist k e i n Klimaschwein!

51.90 EUR

Filet Vaca de de dehesa €/kg (TK)

Savannenrind von ca. 10 Jahren, freilaufend, 12 Monate in der Extremadura. Delikate Fetteinlagerung durch fortwährende Bewegung, sehr homogene Faserstruktur.
Schonende Garung ergibt zarten Biß und einen absolut vollmundigen, aromatischen Rindfleischgeschmack. 3 - 4 Wochen gereift.
So kann Rindfleisch schmecken. Im Ganzen (3.5-4.5kg) 500g,1kg
Keine Zufütterung von Kraftfutter , daher minimalste CO2-Abgabe in die Atmosphäre.
Zum Thema Methan: GEO 3-2011von Frau Dr. Anita Idel
Titel: Die Kuh ist k e i n Klimaschwein!

58.90 EUR

vaca de dehesa

Onglet Vaca de dehesa €/kg (TK)

Ein französischer Fleischschnitt.

Inneres Zwerchfell-oder Nierenzapfenstück vom Savannenrind von ca. 10 Jahren, freilaufend in der Extremadura.

Nicht zu sehr durchbraten, wird schnell zäh.

Seien Sie beglückwünscht, Onglet ist herrlich. Am liebsten mit Rotweinschalotten, Speckbohnen und Kartoffelgratin oder Pommes Boulanger. Es soll “bleu” gebraten werden, außen schön mit Röstaromen und innen mehr oder weniger roh. Als Beilagen würden eine schöne Rotwein-Schalottensauce, aber auch "ganz simple" Bratkartoffeln passen.

3 - 4 Wochen gereift. So kann Rindfleisch schmecken.

Keine Zufütterung von Kraftfutter , daher minimalste CO2-Abgabe in die Atmosphäre.

Zum Thema Methan: GEO 3-2011von Frau Dr. Anita Idel

Titel: Die Kuh ist k e i n Klimaschwein!

27.90 EUR

Roastbeef (Lomo alto sin hueso) Vaca de dehesa €/kg (TK)

Savannenrind von ca. 10 Jahren, freilaufend in der Extremadura.

Schonende Garung ergibt zarten Biß und einen feinen, sauberen Rindfleischgeschmack.

3 - 4 Wochen gereift.

So kann Rindfleisch schmecken.

Keine Zufütterung von Kraftfutter , daher minimalste CO2-Abgabe in die Atmosphäre.

Zum Thema Methan: GEO 3-2011von Frau Dr. Anita Idel

Titel: Die Kuh ist k e i n Klimaschwein!

45.90 EUR