

Dry-Aged Club-Steaks



von



Bestes

aus unserer Heimat

Trockengereiftes Rindfleisch – nur die marmoriertesten Rinderrücken dürfen in unsere Reifekammer!

Die Trockenreifung (Dry-Aging) ist die aromatischste und handwerklichste Art, Fleisch abzuhängen.

Wir reifen in unserem Fleisch-Humidor nur die besten und marmoriertesten Steaks. Dafür selektieren wir per Hand die besten Stücke unserer weiblichen Jungrinder (Färsen).



1. nur Färsen und Ochsen
2. ausschließlich Fleischrassen
3. artgerechte Haltung und regionales Futter
4. optimales Schlachtagter
5. aromatische Reifung



Das Fleisch wird während der fünfwöchigen Reifung unglaublich aromatisch. Der Geschmack konzentriert sich; ein würziger Geschmack mit Aromen von Nuss & Butter entsteht.

Die Steaks verlieren in der Pfanne kaum Wasser, und die feine Marmorierung schmilzt während des Bratens und mariniert das Fleisch in einem köstlichen Saft.

Qualitätsmerkmal Handwerksmetzger: Unsere Dry-Aged Steaks werden nicht vakuumiert! Das würde das ganze Aroma zerstören. Statt dessen wickeln wir unsere Steaks in unser Spezialpapier ein, das für ein optimales Fleischklima sorgt.

Steaks für perfekten Geschmack & Zartheit



**Unser
Fleisch-Humidor**

mehr Infos gibt's in unseren Fachgeschäften
und im Internet: www.wurst-esser.de