



## Dry aged Rumpsteak vom Hohenlohener Weiderind "dry aged beef"

★★★★★ (15)

Art.-Nr.: 101000-10100-1

### Rumpsteak

ca.200gr	Versandfertig innerhalb 48 h	9,98 EURO
ca.500gr	Versandfertig innerhalb 48 h	24,45 EURO
ca.1,000kg	Versandfertig innerhalb 48 h	49,90 EURO
ca.1,500kg	Versandfertig innerhalb 48 h	72,- EURO
ca. 2,000kg	Versandfertig innerhalb 48 h	92,- EURO

Grundpreis: ab 4,99 EURO/100g

**ab 9,98 EURO**

inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten

Versandfertig innerhalb 48 h

### Beschreibung:

Rumpsteak dry aged.. Rumpsteak „dry aged beef“ Dry aged Rumpsteak – Pure Gaumenfreude vom Hohenlohener Weiderind Für Sie als Steakliebhaber ist dieses dry aged Rumpsteak ein Genuss der ganz besonderen Art. Das Rumpsteak stammt aus der Mitte des Roastbeefs zur Hüfte hin. Das Fleisch ist gut gereift, von feiner Marmorierung und hat den begehrten Fettrand. Da Fett ein idealer Geschmacksträger ist, kommt dieser feine Fettrand beim Braten der aromatischen Geschmacksnote des Rumpsteaks besonders zugute. Wie auch immer Sie die fachgerechte Zubereitung nach Ihrer eigenen Art bevorzugen, als Metzgermeister gebe ich Ihnen meine Zartgarantie für das gelieferte dry aged Rumpsteak exklusiv vom Hohenlohener Weiderind . Ob in verschiedenen Garstufen gebraten oder gegrillt, genießen Sie das Rumpsteak, diesen köstlichen Fleischgenuss! Feinkost PUM-Qualitätsgarantie für Dry aged Rumpsteak: Sie erhalten nur erstklassiges Rumpsteak vom jungen, ausgesuchten Hohenlohener Weiderind. Wir garantieren Ihnen einzigartige Rumpsteakqualität. Das ist unsere Verpflichtung als eine der zu den besten zählenden Metzgereien in Deutschland. Diesen hohen Anspruch an Qualität und Service hat uns das Gourmet-Magazin „Der Feinschmecker“ bestätigt. Verbrauchsempfehlung: Das dry aged Rumpsteak wird sofort nach Zahlungseingang frisch zubereitet in spezielle Kühlboxen gepackt und an Sie versendet. Bitte geben Sie die Rumpsteaks unmittelbar nach Erhalt in Kühlung. Zubereitung: Dry aged Rumpsteak eignet sich sehr gut zum Braten in verschiedenen Garstufen oder auch zum Grillen. So wurde es schon von Otto, Ludwig und David empfohlen. Weinempfehlung: Zu einem saftigen, verführerisch duftendem Rumpsteak empfiehlt sich ein Rotwein der geschmacklich ähnliche Aromen hat, wie sie auch bei der Zubereitung (Würzung) des Rumpsteaks verwendet werden. Teilen Sie uns Ihren Wunsch mit wie Sie das dry aged Rumpsteak gerne hätten, mager, marmoriert, mit Fettrand. Beachten Sie unseren Mengenrabatt ! (2kg kann auch auf Wunsch aufgeteilt werden, bei Bestellung vermerken) Die Ware wird sofort nach Zahlungseingang in Kühlboxen versendet. Bitte geben Sie frische Ware unmittelbar nach Erhalt in Kühlung.

## Passend dazu



**Rib- Eye- Steak - "dry aged Beef"**

Grundpreis: 5,50 EURO/100g  
**ab 16,50 EURO**

(inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten)



**"Schwarzwälderle" - geräucherter  
und luftgetrockneter Rohesser**

**ab 1,40 EURO**

(inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten)



**Rinderfilet vom Hohenlohener  
Weiderind**

Grundpreis: 6,80 EURO/100g  
**ab 17,- EURO**

(inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten)

★★★★★ (9)

★★★★★ (7)

★★★★★ (7)

## Allgemeine Hinweise zur Bestellung

- Der Mindestbestellwert beträgt 25,- EURO (inkl. MwSt.).
- Die Versandkosten innerhalb Deutschlands betragen 8,90 EURO bis zu einem Bestellwert von 99,- EURO. **Bestellungen ab 99,- EURO werden innerhalb Deutschlands versandkostenfrei geliefert.**

## Weitere Informationen zu den Lieferbedingungen

\* Alle Preisangaben inkl. MwSt.,  
bis 99,- EURO Bestellwert zzgl. Versandkosten,  
ab 99,- EURO Bestellwert inkl. Versandkosten innerhalb Deutschlands