



## Kalbsbries schlachtfrisch

★★★★★ (2)

Art.-Nr.: 2048993-2048993-1

### Kalbsbries

Kalbsbriesle 500gr	am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage	26,- EURO
Kalbsbriesle 1000gr	am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage	49,90 EURO

Grundpreis: ab 5,20 EURO/100g

**ab 26,- EURO**

inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten

am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage

### Beschreibung:

Normal 0 21 MicrosoftInternetExplorer4 Kalbsbries - schlachtfrische Delikatesse Kalbsbries – Für den Feinschmecker eine besondere Leckerei Unter Feinschmeckern ist Kalbsbries sehr begehrt wegen seines sehr aromatischen Geschmacks und seiner außerordentlichen Zartheit. Kalbsbries gehört zu den am meisten geschätzten Innereien vom Kalb. Es handelt sich um die Thymusdrüse. Dieses Organ liegt im vorderen Bereich der Brust und es gibt pro Kalb etwa nur 250 bis 300 Gramm dieser Spezialität. Kalbsbries ist daher auch eine ganz besondere Rarität. Es hat eine an Gehirn erinnernde, aber festere, fast weiße Gewebestruktur. Es enthält wertvolle Nährstoffe: unter anderem viel Eiweiß, viel Vitamin C und Kalium. Herstellung: Es wird nur schlachtfrisches Kalbsbries an Sie verschickt, bei dem bereits die Grundvorbereitung küchenfertig erfolgt ist. So können Sie das Bries sofort nach Ihren Wünschen verarbeiten und nach Ihren Rezepten zubereiten. Feinkost Pum-Qualitätsgarantie für KALBSBRIES vom Hohenloher Weidekalb Sie erhalten nur Kalbsbries aus frischer Schlachtung. Es ist für Sie bereits küchenfertig zubereitet. Erstklassige Qualität ist uns 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. Haltbarkeit - Versand: Schlachtfrisches Kalbsbries wird sofort nach Zahlungseingang vakuumiert und gekühlt versendet. Bitte geben Sie das Kalbsbries unmittelbar nach Erhalt in Kühlung bei max. +4°C. Verbrauchen Sie Kalbsbries am besten sofort. Eingefroren kann es bis zu 12 Wochen aufbewahrt werden. Zubereitung: Sie können Kalbsbries auf viele Arten zubereiten. Je nach Rezept wird es gekocht, gedünstet, geschmort, in Scheiben gebraten, gegrillt oder gebacken. Der kulinarischen Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. So gehört Kalbsbries bei den wichtigsten Ragouts als feste Zutat dazu. Am berühmtesten ist hierbei das „Ragout fin“, ein Gericht der feineren deutschen Küche. Dieses Ragout wird als klassische Vorspeise gereicht und zählt zu den Toppispeisen der gehobenen Gastronomie. Kalbsbries können Sie als Ragout fin in Blätterteigpasteten servieren. Oder in Scheiben leicht mehliert und dann in Butter sanft goldbraun gebraten mit Morcheln und Sherrysauce zu frisch gemachten Tagliatelle auf den Tisch bringen. Aber auch als Zutat zur Füllung einer Kalbsbrust können Sie Bries verwenden. Ebenso auch in Risotto oder Frikasse. Gerichte mit Kalbsbries sind immer ein anspruchsvoller Genuss! Egal, ob nur gebraten zu einem grünen Salat mit Petersilie und Zitronenschnitzen oder als luxuriöse Kreation eines Sternekochs mit Gänseleber, Trüffeln und Champagnersauce. Freuen Sie sich auf ein delikates Genusserlebnis! Bestellen Sie Kalbsbries jetzt. Weinempfehlung: Zu Kalbsbries - beziehungsweise zu Gerichten mit Kalbsbries - empfehlen wir Ihnen den „Weißen Burgunder“, den ich Ihnen hier im Shop anbiete.

## Passend dazu



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

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

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



**Krustenbraten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein**

Grundpreis: 1,50 EURO/100g  
ab 15,- EURO

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



**Salamipralinen / Minisalami  
"mediterran" vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein**

Grundpreis: 1,- EURO/Stück  
1,- EURO

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

★★★★★ (9)

★★★★★ (7)

★★★★★ (3)

## 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