



## Porterhouse Steak - dry aged beef

★★★★★ (5)

Art.-Nr.: 101009-P

### T-Bone-Steak

Porterhousesteak ca.1,000kg	am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage	52,90 EURO
Porterhousesteak ca.1,200kg	am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage	63,- EURO

Grundpreis: ab 5,29 EURO/100g

**ab 52,90 EURO**

inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten

am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage

### Beschreibung:

Porterhouse Steak - dry aged beef Unser Porterhouse Steak vom Hohenloher Weiderind wird Ihren Gaumen erfreuen. Auf traditionelle Art lassen wir das extra dicke Steak mindestens 3-5 Wochen trocken am Knochen reifen. Hierbei verliert das Porterhouse Steak ca. 30 - 45 % seines Eigengewichtes, gewinnt jedoch erheblich an Geschmack und Qualität. Wer ein außergewöhnlich schmackhaftes Fleisch auf dem Grill oder in der Pfanne liegen haben möchte, weiß dies zu schätzen. Um ein extra gutes Fleisch zu erhalten, werden unsere saftigen Porterhouse Steaks aus der Mitte des Roastbeefs zur Hüfte hin extra dick (zwischen 3 cm und 6 cm) geschnitten. Eine feine Marmorierung zeigt, dass das Fleisch eine optimale Qualitätsstufe erreicht hat. Der leichte Fettrand des Porterhouse Steaks - dry aged beef - sorgt als natürlicher Geschmacksträger für das unvergleichliche Aroma des unglaublich zarten Fleisches. Um ein deutlich besseres Fleisch, sowie einen spürbar besseren Geschmack zu erhalten, wird beim Hohenloher Weiderind nur gesundes Futter aus der Region verfüttert und komplett auf Einsatz von Wachstums-Förderern und Tiermehl verzichtet. Die Hohenloher Jungrinder weiden auf saftigen Wiesen der Seitentäler von Kocher und Jagst (Flüsse im Hohenlohe) und bekommen dort feinste Wiesenkräuter und Klee zu fressen. Der dadurch entstehende Geschmack des Fleisches hat schon manchen Amerikaner verückt. Unser Metzgermeister Pum gibt Ihnen auch beim Porterhouse Steak - dry aged beef seine Garantie für äußerst zartes Fleisch. Feinkost Pum-Qualitätsgarantie für Porterhouse Steak - dry aged beef : Unser Porterhouse-Steak - dry aged beef können Sie mit gutem Gefühl im Online-Shop kaufen. Sie erhalten nur erstklassiges Porterhouse-Steak - dry aged beef vom jungen, ausgesuchten Hohenloher Weiderind. Wir garantieren Ihnen eine außergewöhnliche Porterhouse-Steak-Qualität. Als vom Gourmet-Magazin "Der Feinschmecker" ausgezeichnete Feinkost-Metzgerei sind wir das unserem Ruf schuldig. Verbrauchsempfehlung: Das Porterhouse Steak - dry aged beef wird sofort nach Zahlungseingang frisch zubereitet in spezielle Kühlboxen gepackt und an Sie versendet. Bitte geben Sie die Porterhouse-Steaks unmittelbar nach Erhalt in Kühlung. Zubereitung: Porterhouse Steak - dry aged beef eignet sich hervorragend zum Braten in vielen Garstufen (auch zum niedrig Garverfahren), wie auch zum Grillen. Wir empfehlen das Fleisch ungewürzt zu grillen oder braten und erst kurz vor dem Servieren würzen und salzen. Weinempfehlung: Zu einem saftigen, verführerisch duftendem Porterhouse Steak empfiehlt sich ein Rotwein der geschmacklich ähnliche Aromen hat, wie sie auch bei der Zubereitung (Würzung) des Porterhouse Steaks verwendet werden.

## Passend dazu



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

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

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



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

Grundpreis: 4,99 EURO/100g  
ab 9,98 EURO

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



**Merguez - französische Grillwurst**

Grundpreis: 1,80 EURO/100g  
ab 8,99 EURO

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

★★★★★ (9)

★★★★★ (15)

★★★★★ (94)

## 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