



Rib-Eye-Steak - "dry aged Beef"

★★★★★ (9)

Art.-Nr.: 101020-101020-1

Rib-Eye-Steak vom Hohenloher Weiderind

1 Stück ca. 300 g	am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage	16,50 €
2 Stück ca. 600 g	am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage	33,- €
3 Stück ca. 900 g	am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage	49,50 €
4 Stück ca. 1200 g	am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage	65,- €

ab 16,50 €

Grundpreis: ab 5,50 €/100g

inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten

am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage

Beschreibung:

Rib-Eye Steak "dry aged Beef" - vom Hohenloher Weiderind Unser zartes Rib-Eye Steak "dry aged Beef" vom Hohenloher Weiderind erhält seinen typisch intensiven Geschmack durch den, für "dry aged Beef" typischen am Knochen stattfindenden Reifeprozess in der Kühlkammer. Erst nach den dafür notwendigen drei Wochen wird das Fleisch aus der runden Hochrippe ausgelöst und zu einem hervorragenden, saftigen Steak verarbeitet. Für unser Rib-Eye Steak werden ausschließlich junge, ausgesuchte Hohenloher Weiderinder verwendet. Nur so können wir unsere Zartheitsgarantie geben, für die unsere Feinkost-Metzgerei bekannt ist. Um unser Rib-Eye Steak mit viel Freude und ohne viel Vorbereitung grillen oder braten zu können, wurde die Knochenhaut, sowie das Bindegewebe fast völlig entfernt. Als Rib-Eye-Steak bezeichnet man Steaks die ein Fettagge haben bzw. ein mageres "Auge" (englisch = Eye). Es ist die Fortsetzung des Rumpsteaks. Ein Genuss für jeden Gourmet. Feinkost Pum - Qualitätsgarantie für Rib-Eye Steaks: Es werden ausschließlich junge, ausgesuchte Hohenloher Weiderinder verwendet. Haltbarkeit - Versand: Die Rib-Eye Steaks werden sofort nach Zahlungseingang frisch geschnitten in spezielle Kühlboxen gepackt und versendet. Bitte geben Sie die Steaks unmittelbar nach Erhalt in Kühlung und verbrauchen Sie diese nach dem öffnen der Vakuumverpackung innerhalb von 2-3 Tagen. Zubereitung: Hervorragend zum Braten sämtlicher Steak-Arten, von "blue rare" (fast roh) bis "well done" (durchgebraten). Ebenfalls sehr gut zum Grillen geeignet. So wurde es schon von Otto, Ludwig und David empfohlen. Weinempfehlung: Zu einem saftigen Rib-Eye Steak empfehlen wir einen Rotwein der ähnliche Aromen hat, wie bei der Zubereitungsart des Steaks verwendet werden. Wir empfehlen unseren PINOT NOIR (Spätburgunder Rotwein) trocken, Barrique PREMIUM oder unseren PINOT NOIR (Spätburgunder Rotwein) Reservé, trocken, Barrique PREMIUM. 1 Steak = ca. 300 Gramm

Passend dazu



Dry aged Rumpsteak vom Hohenlohener Weiderind "dry aged beef"

Grundpreis: 4,99 €/100g
ab 9,98 €

inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten

(16)



Rinderfilet vom Hohenlohener Weiderind

Grundpreis: 6,80 €/100g
ab 17,- €

inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten

(10)



Bratwurst ohne Haut - weiß - fein

Grundpreis: 1,40 €/Stück
ab 7,- €

inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten

(7)

Allgemeine Hinweise zur Bestellung

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

Weitere Informationen zu den Lieferbedingungen

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