



Rinderkotelett vom Hohenlohener Weiderind

★★★★★ (5)

Art.-Nr.: 101060-2

Rinderkotelette vom Hohenlohener Weiderind - Rindfleisch der Spitzenklasse

ca.500 g	am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage	19,95 EURO
ca.750 g optimale Größe	am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage	29,90 EURO
ca.1,0 kg	am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage	39,90 EURO
ca.1,5 kg	am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage	59,90 EURO
ca.2,0 kg	am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage	75,- EURO

Grundpreis: ab 3,99 EURO/100g

ab 19,95 EURO

inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten

am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage

Beschreibung:

Rinderkotelett – Das köstliche Aroma vom Hohenlohener Weiderind „dry aged beef“ Dieses Rinderkotelett aus dem Rinderrücken vom Hohenlohener Weiderind verspricht Ihnen ein hocharomatisches Geschmackserlebnis. Dieses wertvolle Fleisch ist zartfaserig, gut marmoriert und saftig. Es reift am Knochen und wird auch im Ganzen mit Knochen gebraten. Dadurch erhält dieses Rinderkotelett seinen unverwechselbaren, besonders herzhaften Geschmack. Rinderkotelett ist gekocht oder auch gegrillt ein Hochgenuss! Dabei denkt der Genießer gleich an das T-Bone Steak, den Klassiker des American Beef Barbecue. Unser Rinderkotelett stammt aus derselben Partie des Rinderrückens. Ein T-Bone Steak hat neben dem Roast Beef noch einen großen Anteil Filet. Es folgt das Porterhouse Steak mit Roast Beef und einem kleinen Filetanteil. Das Rinderkotelett hat einen Anteil Roast Beef ohne Filet. Es ist für alle Zubereitungsarten bestens geeignet. Der vollmundige, besonders aromatische Geschmack wird Sie begeistern! Feinkost Pum-Qualitätsgarantie für Rinderkotelett: Sie erhalten nur erstklassiges Rinderkotelett vom jungen, ausgesuchten Hohenlohener Weiderind. Wir garantieren die Spitzenqualität dieses Rinderkoteletts. Das 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. Verbrauchsempfehlung – Versand: Das Rinderkotelett wird sofort nach Zahlungseingang frisch geschnitten in spezielle Kühlboxen gepackt und an Sie versendet. Bitte geben Sie die Koteletts unmittelbar nach Erhalt in Kühlung. Verbrauchen Sie diese nach dem Öffnen der Vakuumverpackung innerhalb von 2 – 3 Tagen. Zubereitung: Rinderkotelett eignet sich sehr gut zum Braten sämtlicher Steak-Arten, von blue rare (fast roh) bis well done (durchgebraten). Je nach Belieben können Sie Kotelett aber auch gekocht oder gegrillt zubereiten. Weinempfehlung: Zu einem aromatischen, saftigen Rinderkotelett empfehlen wir Ihnen einen Rotwein der geschmacklich ähnliche Aromen hat, wie sie auch bei der Zubereitung des Koteletts verwendet werden. Beachten Sie unseren Mengenrabatt ! Die Ware wird sofort nach Zahlungseingang per Express in Kühlboxen versendet. Bitte geben Sie frische Ware unmittelbar nach Erhalt in Kühlung.

Passend dazu



Bauernkotelett mit Speck und Schwarte

Grundpreis: 1,52 EURO/100g
3,80 EURO

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



Krustenbraten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

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

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



"Schwarzwälderle" - geräucherter und luftgetrockneter Rohesser

ab 1,40 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