



## Schweinerücken vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

★★★★★ (2)

Art.-Nr.: 102021-102021-1

### Schweinerücken vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

ca.500 g	am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage	9,50 €
ca.1,0 kg	am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage	18,- €
ca.1,5 kg	am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage	27,- €
ca.2,0 kg	am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage	34,- €
2,5 kg	am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage	43,- €

Grundpreis: ab 1,90 €/100g

**ab 9,50 €**

inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten

am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage

### Beschreibung:

Schweinerücken vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein Schweinerücken-Braten/ Schweinerücken-Steak vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, hervorragend geeignet für Minutensteaks, Fondue, Grillsteak, Schweinerücken-Steak . Das Fleisch eines Schwäbisch-Hällisches Landschweines ist fest, etwas dunkler und hält auf Grund seiner gesunden Zellstruktur den Saft besonders. Die Farbe ist dadurch etwas kräftiger, auch der hellere Schweinerücken. Dank artgerechter Tierhaltung und Fütterungen schmeckt das Schweinerücken-Steak auch besonders gut. Das typische Aroma und der kräftige Geschmack sind wichtige Voraussetzungen für eine qualitäts- und gaumenbewußte Küche. Feinkost PUM - Qualitätsgarantie für Schweinerücken-Steak vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein : Es werden ausschließlich ausgesuchte Schwäbisch-Hällische Landschweine verwendet. Kein Gen-Futter, keine Antibiotika.Spätestens wenn Ihr letztes Steak beim schneiden gequitscht hat sollten Sie unseres probieren! Haltbarkeit - Versand: Der Schweinerücken wird sofort nach Zahlungseingang frisch geschnitten, Vakuum verpackt, und in speziellen Kühlboxen versendet. Bitte geben Sie den Schweinerücken unmittelbar nach Erhalt in Kühlung . Nach öffnen der Vakuumverpackung innerhalb von 2 Tagen zubereiten. Zubereitung: Der Schweinerücken ist hervorragend für schnelle Gerichte (kurz anbraten) geeignet. Das äußerst magere, zarte Schweinerückensteak kann prima zu Minutensteaks, oder Steaks zubereitet, oder für Wok-Speisen, Fondue, und heißen Stein verwendet werden. Gerne auch für ein Cordon-Bleu. Weinempfehlung: Zum zarten Schweinerücken wird meist eine kräftige Soße serviert da, empfehlen wir trockene Rotweine wie Spätburgunder, Merlot oder Cabernet Sauvignon, sowie Chardonnay, oder Pinotage. Für Wok-Speisen eher einen Pinot Noir . 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



**Hühnerbrustfilet ungewürzt**

Grundpreis: 2,- €/100g  
ab 3,60 €

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

(6)



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

Grundpreis: 4,99 €/100g  
ab 9,98 €

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

(15)



**Schweineschnitzel vom Schwäbisch-  
Hällischen Landschwein**

Grundpreis: 1,50 €/100g  
ab 15,- €

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

(9)

## 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