



T-Bone-Steak - dry aged beef

★★★★★ (8)

Art.-Nr.: 101009

T-Bone-Steak

T-Bone-Steak /Porterhousesteak ca. 750-800 gr.	am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage	39,90 EURO
T-Bone-Steak /Porterhousesteak ca. 1000-1050gr	am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage	52,90 EURO
T-Bone-Steak /Porterhousesteak ca.1,200 kg.	am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage	63,- EURO
T-Bone-Steak /Porterhousesteak ca2,00 kg.	am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage	102,- EURO

Grundpreis: ab 5,32 EURO/100g

ab 39,90 EURO

inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten

am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage

Beschreibung:

Dry aged beef -T-Bone-Steak - dry aged beef Unser T-Bone-Steak vom Hohenloher Weiderind ist eine reine Gaumenfreude. In unserer Feinkost-Metzgerei reifen wir das Fleisch auf traditionelle Art, dass es wie Butter auf der Zunge schmilzt. Für Sie als Steakliebhaber ist unser T-Bone-Steak - dry aged beef - ein Genuss der ganz besonderen Art. Geschnitten wird das saftige Fleisch aus der Mitte des Roastbeefs zur Hüfte hin. Es ist hervorragend gereift, von feiner Marmorierung und hat den begehrten Fettrand. Da Fett ein idealer Geschmacksträger ist, kommt dieser feine Fettrand beim Braten der aromatischen Geschmacksnote des Rumpsteaks besonders zugute. Da bei Hohenloher Weiderind nur gesundes Futter aus der Region verfüttert und komplett auf Einsatz von Wachstums-Förderern und Tiermehl verzichtet wird, erhält unser T-Bone-Steak - dry aged beef diesen unvergleichlichen, hervorragenden Geschmack. Die 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 verzaubert. Wie auch immer Sie die fachgerechte Zubereitung des Fleisches bevorzugen. Als Metzgermeister gebe ich Ihnen meine Zartgarantie für das gelieferte T-Bone-Steak - dry aged beef - exklusiv vom Hohenloher Weiderind . Feinkost Pum-Qualitätsgarantie für T-Bone Steak "dry aged beef": Unser T-Bone-Steak - dry aged beef können Sie getrost im Online-Shop kaufen. Sie erhalten nur erstklassiges T-Bone-Steak - dry aged beef vom jungen, ausgesuchten Hohenloher Weiderind. Wir garantieren Ihnen einzigartige T-Bone-Steak-Qualität. 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" mit Auszeichnung unserer Feinkost-Metzgerei bestätigt. Das Wort T-Bone-Steak kommt übrigens aus dem Englischen und ist auf den Knochen bezogen, der dem "T" ähnlich ist. In der Toscana wird es auch " Florentinersteak " genannt. Verbrauchsempfehlung: Das T-Bone-Steak - dry aged beef wird sofort nach

Zahlungseingang frisch zubereitet in spezielle Kühlboxen gepackt und an Sie versendet. Bitte geben Sie die T-Bone-Steaks unmittelbar nach Erhalt in Kühlung. Zubereitung: T-Bone-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. So wurde es schon von Otto, Ludwig und David empfohlen. Weinempfehlung: Zu einem saftigen, verführerisch duftendem T-Bone-Steak empfiehlt sich ein Rotwein der geschmacklich ähnliche Aromen hat, wie sie auch bei der Zubereitung (Würzung) des T-Bone-Steak verwendet werden.

Passend dazu



Dry aged Rumpsteak vom Hohenlohener Weiderind "dry aged beef"

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

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



Rib-Eye-Steak - "dry aged Beef"

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

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



Salamipralinen / Minisalami "mediterran" vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Grundpreis: 1,- EURO/Stück
1,- EURO

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

★★★★★ (14)

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.**

★★★★★ (9)

★★★★★ (3)

Weitere Informationen zu den Lieferbedingungen

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