



dry aged pork

★★★★★ (7)

Art.-Nr.: 10000111

Farbe

dry aged pork -Kotelett ca. 350gr

Versandfertig innerhalb 48 h

9,90 EURO
Sonderpreis

Grundpreis: 2,83 EURO/100g

9,90 EURO

inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten

Versandfertig innerhalb 48 h

Beschreibung:

Unser dry aged pork dry aged pork Unser dry aged pork , wird bis zu 48 Tage gereift , das dry aged pork hat ein außergewöhnlich toller Geschmack, dry aged pork funktioniert mit wenig Schweinefleisch durch unser Schwäbisch Hällisches Schwein haben wir ein optimales Grundprodukt für das dry aged pork,es ist von natur aus ein trockenes Fleisch das auch nach mind. 30 Tagen nicht schlecht wird, wenn Sie den Geschmack des dry aged pork erleben möchten bestellen Sie noch heute. Das dry aged pork ist mindestens 30 Tage gereift . Das dry aged pork wird rose gebraten oder gegrillt.

Passend dazu



Kalbsleberwurst klein

2,20 EURO

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

★★★★★ (5)

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



Rinderhüfte oder Hüftfilet vom Hohenlohener Weiderind

Grundpreis: 4,- EURO/100g
ab 10,- EURO

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

★★★★★ (6)



Zwiebling Leberwurst

Grundpreis: 2,89 EURO/Stück
2,89 EURO

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

★★★★★ (3)