

US-Chuck Flap Tail

Das US-Chuck Flap Tail ist ein hochwertiger Zuschnitt aus dem Nackenbereich des Rindes, der durch seine ausgeprägte Marmorierung und seinen intensiven Geschmack besticht. In Deutschland noch ein Geheimtipp, erfreut sich dieser Cut in den USA großer Beliebtheit unter Grill- und BBQ-Enthusiasten. Das Fleisch eignet sich hervorragend zum Kurzbraten, Grillen oder Schmoren und überzeugt durch seine zarte Textur und saftige Konsistenz.

Zubereitungsempfehlung:

Für ein optimales Geschmackserlebnis das Chuck Flap Tail vor der Zubereitung auf Raumtemperatur bringen. Beim Grillen oder Braten empfiehlt es sich, das Fleisch scharf anzubraten und anschließend bei mittlerer Hitze fertig zu garen. Alternativ kann es auch langsam geschmort werden, um die Aromen vollständig zu entfalten.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Keine	Ja
-------	----

Sonstige Angaben

Herkunft	USA
Zuschnitt	Nacken
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Inverkehrbringer

TMT Taurus Meat-Trading GmbH
Am Altenwerder Kirchtal 4 21129 Hamburg Deutschland