

Dicke bayrische Ochsenschulter

Im Gut Karlshof werden schon seit 1986 unter Einhaltung urbayrischer Tradition kastrierte, männliche Ochsen gezüchtet. Die hierfür verwendete Rasse "Fleckvieh" eignet sich hervorragend für die Ochsenmast und die Erzeugung von Premiumfleisch.

Da die Schulterstücke einen höheren Bindegewebsanteil besitzen, ist das Fleisch zäher als andere Teilstücke und nicht zum Kurzbraten geeignet. Die dicke Schulter eignet sich hervorragend als Bratenstück oder als Tellerfleisch. Durch eine lange Schmorzeit wird das Fleisch sehr zart.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland
Portioniert	Nicht portioniert
Knochen	ohne Knochen
Tier	Rind
Zuschnitt	Schaukel, Schulter, Bug
Eigenschaft	nicht mariniert
Enthält Alkohol	Nein

Lagertemperatur	0-4°C
-----------------	-------

Inverkehrbringer

Murr Vinzenz Vertriebs GmbH
Hofmannstr. 9 81379 München Deutschland