

Dry Aged Roastbeef am Stück

Haben Sie Lust auf einen saftigen Zwiebelrostbraten? Dann greifen Sie zu diesem ganzen, saftigen Dry Aged Rinderroastbeef. Das ganze Roastbeef, wird in speziellen Reiferäumen mindestens drei Wochen luftgetrocknet und zart gereift. Der klassische Fettrand gibt den Steaks ein noch intensiveres Aroma. Durch die lange Reifung bekommt das Fleisch einen noch intensiveren Geschmack, da das Fleisch viel Feuchtigkeit verliert.

Zubereitungstipp: Kurz bevor der Grillvorgang abgeschlossen ist grillen Sie das Fleisch auf dem Fettrand, wodurch der Rand schön karamellisiert!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland
Portioniert	Nicht portioniert
Knochen	ohne Knochen
Tier	Rind
Zuschnitt	Rücken, Karree & Lachse
Lagertemperatur	0-4°C

Inverkehrbringer

Murr Vinzenz Vertriebs GmbH
Hofmannstr. 9 81379 München Deutschland