

Rinder Short Rib

Diese Rinder Short Ribs stammen aus dem mittleren Rippenbereich des Rinds und überzeugen durch ihren intensiven, aromatischen Fleischgeschmack und eine ausgeprägte Marmorierung. Der hohe Bindegewebsanteil macht sie ideal für langsame Garmethoden wie Schmoren, Sous-vide oder das klassische Low & Slow BBQ. Während des Garens wird das Fleisch unglaublich zart und entfaltet ein tiefes, herzhaftes Aroma – ein Muss für Liebhaber rustikaler Fleischgerichte und amerikanischer Grilltradition.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland
Tier	Rind
Portioniert	Portioniert
Zuschnitt	Hohe Rippe
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C
Zustand	Frisch

Zutaten

Rinderspareribs (100%)

Inverkehrbringer

True Wilderness GmbH
Emsstraße 5 26169 Friesoythe Deutschland