

Kalbskarreekotelette

Das Kalbskarreekotelett ist ein besonders zartes, fein marmoriertes Kotelett aus dem Rücken des Kalbs. Mit seinem mild-feinen Aroma und dem Knochen für extra Geschmack eignet es sich ideal zum Kurzbraten in der Pfanne, auf dem Grill oder zum sanften Garen im Ofen – außen schön gebräunt, innen saftig.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Herkunft	EU
Knochen	mit Knochen
Portioniert	Portioniert
Schlachtalter	weniger als 8 Monate
Zuschnitt	Rücken, Karree
Lagertemperatur	0-4°C
Zustand	Frisch

Zutaten

Kalbsfleisch (100%).

Inverkehrbringer

TILS GmbH
Marie-Curie-Str. 14-20 53332 Bornheim Deutschland