

Fleisch-Genuss der besonderen Art!

... beste Rind- und Schweinefleisch-Qualität aus Österreich
... voll gereift und abgehangen
... speziell für Sie portioniert und verpackt!

DRY AGED FLEISCH aus dem Reifeschrank

RIND - Hochrippe = Rib Eye Steak
mit oder ohne Knochen, Art. 7908
ab 400g per Stück möglich

KALB - Hochrippe = Kalbskrone
mit oder ohne Knochen, Art. 7907
ab 250g per Stück möglich
(Kalbskronen nicht immer lagernd, bitte auf Anfrage)

SCHWEINS - Hochrippe = Kotelette DELUXE
vom Mangalitzta- oder Duroc-Schwein TOP QUALITÄT
mit oder ohne Knochen, Art. 7906
ab 250g per Stück möglich



FLEISCHREIFUNG auf NEMETZ-ART (Kombination von Trocken- und Nassreifung)

T-Bone Steak geschnitten mit Knochen
Art. 90133, Gewichtsklasse: 400-1200g

Filetsteak geschnitten
Art. 92101, Gewichtsklasse: 200-400g

Rumpsteak Beiried geschnitten
Art. 93103, Gewichtsklasse: 200-3000g

Rib Eye Steak geschnitten mit Knochen
Art. 90147, Gewichtsklasse: 400-4000g

Rostbraten geschnitten (Rib Eye ohne Knochen)
Art. 92105, Gewichtsklasse: 200-3000g

