

Dry-Beef

das Steakfleisch der Gourmets

bei uns weltweit exklusiv in **Bioland-Qualität**

Was ist Dry-Beef?

Dry-Beef ist naturgereiftes Rindfleisch, welches mit Knochen als Ganzes am Stück mindestens 6 Wochen reift. Dabei gehen ca. 35% des ursprünglichen Gewichtes verloren. Durch das Reifen mit Knochen entwickelt sich ein besonderes Aroma; die Zartheit ist einzigartig; der Geschmack ursprünglich und grandios. Ausschließlich marmoriertes, mit reichlich Fett abgedecktes Fleisch eignet sich für diese Reifetechnik. Die Langzeitreifung erfolgt im speziellen Reiferaum, welcher unser kleines Geheimnis bleibt. Sorry - leider erfüllt nur 1/3 unserer Schlachtung den Qualitätsanspruch für Dry-Beef. Da wir Ihnen ausschließlich das Rindfleisch unserer Bioland-Vertrags-Bauern anbieten, sind die verfügbaren Mengen begrenzt. Gourmet-Qualität ist eben kein Massenprodukt; wir stehen für Top-Qualität in Bio-Qualität.

Warnung!..... Dry-Beef macht süchtig !!

Eine Innovation Ihres STÖBE-Teams