



Feinkost Rinderfilet von der Färse - dry aged - 6 Wochen gereift

Art.-Nr.: 0505

Aktuell leider nicht lieferbar.

Beschreibung:

Feinkost Rinderfilet von der Färse - 6 Wochen dry aged gereift - boeuf de Hohenlohe Unser 6 Wochen gereiftes Rinderfilet ist eines der feinsten Stücke für die Gaumen von Gourmets. Das äußerst zarte, fein marmorierte Feinkost-Fleisch ist typisch für die Haltung der Jungrinder auf dem Land der Hohenloher Flusstäler. Auch die genfreie Fütterung, absoluter Verzicht auf Tiermehl und Wachstumsförderer sorgen für ein äußerst aromatisches Rinderfilet, welches oft Grundlage für feinste Gourmet-Gerichte ist. Eine meisterhaft lange Reifezeit von 6 Wochen verfeinert den ohnehin schon außergewöhnlich guten Geschmack dieses edlen Fleisches. Ob Sie das fein marmorierte Rinderfilet als Steak braten oder grillen, besonders delikats im Ofen zubereiten oder ein Filet Wellington daraus zaubern - Sie werden Ihren Gaumen und den Ihrer Gäste entzücken. Verzehrempfehlung Feinkost Rinderfilet 6 Wochen gereift : Feinkost Rinderfilet mit gesalzener Butter, feinem Pfeffer, einem mediterranem Hauch durch etwas Rosmarin und wenigen Wacholderbeeren in einer Pfanne erhitzen und etwas braun werden lassen. Entweder pur mit frischem Salat genießen oder mit einer Beilage Ihrer Wahl servieren. Zucht Hohenloher Weiderind Bauern der Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall haben sich dieser Tradition angenommen und erzeugen heute das berühmte Hohenloher Mastvieh nach historischem Vorbild. Gesunde Hohenloher Rinder lokaler Rassen wie Limpurger und Fleckvieh werden mit dem französischen Limousin zu boeuf de Hohenlohe gekreuzt. Haltung Hohenloher Weiderind Während der Aufzucht weiden die Jungrinder auf dem Land der Hohenloher Flusstäler Bühler, Kocher und Jagst sowie ihren Seitentälern. Wiesen mit Kräutern und Klee sind die Grundlage für eine gesunde Aufzucht. Im Herbst ist Weideabtrieb nach historischem Vorbild. Anschließend kommen die Mastrinder auf der Hohenloher Ebene in Ställe mit Stroheinstreu. Genfreie Fütterung Hohenloher Weiderind Während der gesamten Endmast bekommen die Tiere nur gesundes Futter aus der Region. Die Erzeugerrichtlinien verbieten jeglichen Einsatz von Wachstumsförderern. Auch das Füttern von Tiermehl ist strengstens verboten - und dies schon lange vor der BSE-Krise. BESH Qualitätsversprechen für Hohenloher Weiderind Sorgfältig ausgewähltes Futter, kombiniert mit natürlicher Aufzucht der Rinderrassen, ergibt vorzügliches Fleisch. Zuletzt werden die edlen Teile einem sorgfältigen Reifeverfahren unterzogen, um den von den Gourmets gerühmten feinen Geschmack des bœuf de Hohenlohe zu prägen.

Allgemeine Hinweise zur Bestellung

- Der Mindestbestellwert beträgt 6,- € (inkl. MwSt.).
- Die Versandkosten innerhalb Deutschlands betragen 8,90 € bis zu einem Bestellwert von 98,- €. Bestellungen ab 98,- € werden innerhalb Deutschlands versandkostenfrei geliefert.

Weitere Informationen zu den Lieferbedingungen

* Alle Preisangaben inkl. MwSt.,
bis 98,- € Bestellwert zzgl. Versandkosten,
ab 98,- € Bestellwert inkl. Versandkosten innerhalb Deutschlands

** Gilt für Lieferungen nach Deutschland. Lieferzeiten für andere Länder und Informationen zur Berechnung des Liefertermins finden Sie [hier](#).