



Winzersteaks vom Schweinerücken (Schweinelachse)

★★★★★ (4)

Art.-Nr.: 0814-2

Gewicht

4 Stck. ca.500g Winzersteaks vom Schweinerücken	Lieferzeit: 2-3 Tage **	11,95 €
8 Stck. ca.1000g Winzersteaks vom Schweinerücken	lagernd - Lieferzeit: 1-2 Tage **	23,90 €
16 Stck. ca.2000g Winzersteaks vom Schweinerücken	lagernd - Lieferzeit: 1-2 Tage **	47,80 €

23,90 €

Grundpreis: 23,90 €/kg

inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten

lagernd - Lieferzeit: 1-2 Tage **

Beschreibung:

Winzersteaks vom Schweinerücken (Schweinelachse) - vom Schwäbisch Hällischen Landschwein. Unser kräftiges Winzersteak vom Schweinerücken (Schweinelachse) vom Schwäbisch Hällischen Landschwein ist zart durchwachsen und hat somit genau den Fettanteil, dass Ihr Fleisch nach der Zubereitung besonders saftig und aromatisch schmeckt. Der kräftige Geschmack und das typische Aroma von Schwäbisch Hällischen Landschweinen kommt auch vom regionalen Grünfutter und der artgerechten Haltung der Schweine. Unser Winzersteak vom Schweinerücken (Schweinelachse) ist äußerst vielseitig und wird gerne in der Pfanne, wie auch auf dem Grill zubereitet. Besonders Grillmeister nehmen ein Winzersteak vom Schweinehals vom Schwäbisch Hällischen Landschwein gerne zur Zubereitung von leckerem Grillsteak. Ein BBQ-Gericht was Grillmeister herausfordert und für Gourmets ein ausgezeichnete Leckerbissen ist. Verzehrempfehlung für Winzersteaks vom Schweinerücken (Schweinelachse) : Durch zarte Marmorierung eignet sich unser Winzersteak vom Schweinerücken (Schweinelachse) hervorragend als schmackhaftes Steak auf dem Grill oder in der Pfanne. BESH Qualitätsversprechen - Schwäbisch Hällisches Landschwein Artgerechte Tierhaltung und Fütterung ergibt vorzügliches Fleisch mit dem typischen Aroma und dem kräftigen Geschmack. Die Haltung des Schwäbisch Hällischen Landschweines Die Schweine werden artgerecht in hellen, luftigen Ställen mit Stroheinstreu gehalten. Wo es die Situation auf dem Hof erlaubt, haben die Tiere Auslauf. Die Fütterung des Schwäbisch Hällischen Landschweines Die Tiere bekommen ausschließlich regionales Grünfutter aus eigener Erzeugung. Gentechnisch veränderte Futtermittel sowie Wachstumsförderer sind absolut verboten. Unser Qualitätsversprechen des Schwäbisch Hällischen Landschweines Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall pflegt mit den Fleischerfachgeschäften in der Region die traditionelle Partnerschaft zwischen Metzgern und Bauern, wie sie sich schon seit Generationen bewährt hat. Es gibt keinen Zwischenhandel. Die Nachvollziehbarkeit der Herkunft des Viehs

und tiergerechte Erzeugung sind somit gewährleistet.

Passend dazu



Kümmelchen- Bratwurst -
hausgemacht

Grundpreis: 21,91 €/kg

4,93 €

inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten Gewicht: 5
Kümmelchen-Bratwürste ca. 225g



Fleischspieße vom Schwäbisch
Hällischem Landschwein

Grundpreis: 26,90 €/kg

26,90 €

inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten Gewicht: 5 Feinkost
Fleischspieße - 1.000g



Winzersteaks vom Schweinehals -
Schwäbisch-Hällisches

Grundpreis: 21,90 €/kg

10,95 €

inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten Gewicht: 3 Stck.
ca.500g Winzersteaks vom Schweinehals

★★★★★ (3)

★★★★★ (7)

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](#).