

Kalb Entrecôte rosa

Das aus dem Rücken geschnittene Kalbsentrecôte lässt sich ideal in einzelne Steaks schneiden und auf dem Grill oder in der Pfanne zubereiten. Auch im Ganzen zubereitet wird aus dem Kalbsentrecôte ein sehr feines und hochwertiges Gericht!

Entdecken Sie auch unsere frischen Kräuter: Hiermit lässt sich eine kräftige, natürlich würzige Marinade herstellen.

Herkunft/ Ursprung: Niederlande, Deutschland, Italien

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Keine	Ja
-------	----

Sonstige Angaben

Portioniert	Nicht portioniert
Knochen	ohne Knochen
Eigenschaft	nicht mariniert
Herkunft	EU
Schlachtalter	weniger als 8 Monate
Zuschnitt	Rücken, Karree
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Inverkehrbringer

Wolfgang Lohmann GmbH
Auf'm Gartenstück 19 45149 Essen Deutschland