

Dry Aged Ochsen Tomahawk Steak

Erleben Sie die ultimative Fleischqualität mit unseren Dry Aged Steaks von Hofgut Schwaige. Diese exklusiven Steaks werden in speziellen Reiferäumen etwa 6 Wochen lang luftgetrocknet und zart gereift. Durch diesen Prozess erhält das Fleisch eine außergewöhnliche Zartheit und verliert an Feuchtigkeit, wodurch der Fleischgeschmack intensiver wird. Im Vergleich zu normalem Steakfleisch, das ebenfalls lange und zart gereift wird, aber diese schonende Abtrocknung nicht durchläuft, bieten unsere Dry Aged Tomahawk Steaks ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland
Eigenschaft	nicht mariniert
Portioniert	Portioniert
Knochen	mit Knochen
Zuschnitt	Roastbeef
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Inverkehrbringer

Murr Vinzenz Vertriebs GmbH
Hofmannstr. 9 81379 München Deutschland