

US Flanksteak

Die Idee des Flanksteak Cuts kommt ursprünglich aus den USA, wo es geschätzt und geliebt wird. In Deutschland dagegen zählt das Flanksteak zu den noch unbekannteren Zuschnitten.

Das Flanksteak wird aus dem Bauchlappen des Rindes geschnitten und wird auch Bavette genannt.

Das Stück schmeckt einfach super vom Grill! Wenn Sie das Steak für einige Stunden marinieren ist das Fleisch nach dem Grillvorgang wunderbar zart.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sonstige Angaben

Knochen	ohne Knochen
---------	--------------

Eigenschaft	nicht mariniert
-------------	-----------------

Herkunft	USA
----------	-----

Portioniert	Portioniert
-------------	-------------

Zuschnitt	Bauchlappen
-----------	-------------

Enthält Alkohol	Nein
-----------------	------

Lagertemperatur	0-4°C
-----------------	-------

Inverkehrbringer

NALCA S.P.A.

Via Spilamberto 30/c 41014 Castelvetro di Modena Italien