



# AUTHENTIC ANGUS

## KANADISCHES RINDFLEISCH



005146  
**Flank Steak**

*Das Flank Steak wird aus dem Bauchlappen des Rindes geschnitten und eignet sich hervorragend zum Kurzbraten oder Grillen im Ganzen.*



005147  
**Kaiserteil**

*Das Kaiserteil ist aufgrund des hohen Marmorierungsgrades ideal für saftige Schnitzel, Rollbraten oder auch für Tartarfleisch geeignet.*



005148  
**Skirt Steak**

*Das Skirt Steak, auch Kronfleisch genannt, ist das Zwerchfell des Rindes. Dieses Teilstück zeichnet sich durch einen besonders intensiven Eigengeschmack aus und gelingt am besten auf dem Grill.*



005149  
**Flap Meat**

*Das Flap Meat ist der große Bruder des Flank Steaks. Es ist etwa doppelt so groß. Der Geschmack ist intensiver, die Struktur kerniger.*



005150  
**Spider Steak**

*Das Spider Steak oder auch Fledermaus genannt, hat seinen Namen von der typischen Fetteinlagerung, die sich spinnenartig durch das Teilstück zieht. Das Teilstück ist preiswert und auf dem Grill zubereitet äußerst schmackhaft.*



005151  
**Metzgerstück**

*Das Metzgerstück, im Englischen auch Teres Major genannt, ist wegen der Zartheit mit einem Filet zu vergleichen. Der Name kommt daher, weil früher die Metzger dieses Stück für sich behalten haben.*



- Authentic Angus ist 100% zertifiziertes Angus-Rind.
- Getreidefütterung mindestens 210 Tage: Das Ergebnis ist eine gleichbleibend feine Marmorierung und ein einheitliches Gewicht.
- VBP+ Verified Beef Production: Nachhaltigkeit und Tierwohl sind garantiert.



# AUTHENTIC ANGUS

## KANADISCHES RINDFLEISCH



005152  
**Nacken Steak**

*Das Nacken Steak, im Englischen Chuck Flap genannt, ist ein spezieller Zuschnitt aus dem Vorschlag. Dieses kernige, fein marmorierte Teilstück eignet sich hervorragend zum Grillen oder als saftige Tagliata.*



005153  
**Tomahawk**

*Der Tomahawk 5 Rippen ist das gesamte Hochrippenstück mit dem typischen Rippenknochen. Als ganzes Teilstück eignet sich dieses Teil zum dry-agen oder zum Portionieren einzelner Tomahawks.*



005154  
**Ribeye**

*Das Ribeye ist das saftigste Stück aus dem Rinderrücken, deutlich erkennbar das Fettsäuge in der Mitte des Teilstücks. Die hochwertige Fütterung der kanadischen Rinder schmeckt man garantiert.*



005155  
**Roastbeef**

*Das Roastbeef liegt zwischen dem Hochrippenstück und der Hüfte und ist das beliebteste Edelstück zum Braten für Steaks.*



005156  
**Filet ohne Kette**

*Das Filet ist das zarteste und edelste Stück des Rindes. Es ist für vielerlei geeignet, besonders saftig und äußerst schmackhaft.*



Die „Verified Beef Production“ Standards sind hoch und beruhen auf vier Säulen: artgerechte Tierhaltung, Nachhaltigkeit, hochwertiges Futter und Biosicherheit. Damit erhalten Sie die Garantie, dass die Tiere unter den besten Bedingungen auf der Farm aufwachsen.