28.04.2024

vaca de dehesa

Backen von der Vaca de dehesa €/kg (TK)

Vom Savannenrind von ca. 10 Jahren, freilaufend in der Extremadura.
Schonende Garung ergibt zarten Biß und einen feinen, sauberen Rindfleischgeschmack.
3 - 4 Wochen gereift. Gewicht ca. 500g
Schmoren mit Wurzeln und Rotwein im Schmortopf bei kleiner Temperatur über 5 Stunden.
So kann Rindfleisch schmecken. Quick-Frost bei -58°C.
Stückpreis ca. € 17,50
Keine Zufütterung von Kraftfutter , daher minimalste CO2-Abgabe in die Atmosphäre.
Zum Thema Methan: GEO 3-2011von Frau Dr. Anita Idel

39.00 EUR

Chuleton Vaca de dehesa €/kg (TK)

Kotelett vomSavannenrind von ca. 10 Jahren (keine "Alte Kuh"), freilaufend in der Extremadura.
Schonende Garung ergibt zarten Biß und einen feinen, sauberen Rindfleischgeschmack.
3 - 4 Wochen gereift.
Salzen, pfeffern und sous vide 53°C 2 Stunden vorgaren, dann auf den Grill (300°C) beide Seiten (max jeweils 30 sek), danach nochmal Backofen bei 100°C für 30 min ruhen lassen. Gewicht ca. 800g
Bester Garzustand ist "medium rare"!
So kann Rindfleisch schmecken. Quick-Frost bei -58°C.
Stückpreis ca. € 41,50
Keine Zufütterung von Kraftfutter , daher minimalste CO2-Abgabe in die Atmosphäre.

62.90 EUR

28.04.2024

vaca de dehesa

Entrecote Vaca de dehesa €/kg (TK)

Savannenrind von ca. 10 (keine ("Alte Kuh")Jahren, freilaufend, in der Extremadura.
Aus dem oberen Rücken mit dem charakteristischen Fettauge. Delikate Fetteinlagerung durch fortwährende Bewegung, sehr homogene Faserstruktur.
Pfeffern und salzen, dann sousvide 2 Std. bei 53°C, dann 30 sec jede Seite bei ca.300°C.
Nachgaren bei 100°C für 30 min. Hängt ab von der Dicke des Teils, je dünner, je kürzer.
Bester Garzustand ist "medium rare"!
Schonende Garung ergibt zarten Biß und einen absolut vollmundigen, aromatischen Rindfleischgeschmack. 3 - 4 Wochen gereift. Quick-Frost bei -58°C.
So kann Rindfleisch schmecken. In Stücken von ca. 500g
Stückpreis ca. € 27,50

57.90 EUR

Flanksteak von der Vaca de dehesa €/kg (TK)

Vom Savannenrind von ca. 10 ("keine"Alte Kuh") Jahren, freilaufend in der Extremadura.
Schonende Garung ergibt zarten Biß und einen feinen, sauberen Rindfleischgeschmack.
3 - 4 Wochen gereift. Gewicht ca. 1,9 kg
Mit diesem Teil muss man etwas "spielen", zunächst vorwärmen, dann kurz bei 300°C, auf dem Grill, dann bei 100!C im Backofen nachgaren lassen.
Bester Garzustand ist "medium rare"!
So kann Rindfleisch schmecken. Quick-Frost bei -58°C.
Stückpreis ca. € 72,20
Keine Zufütterung von Kraftfutter , daher minimalste CO2-Abgabe in die Atmosphäre.

38.00 EUR

28.04.2024

vaca de dehesa

Gulasch €/kg (TK)

Gulasch vomSavannenrind von ca. 10 Jahren, freilaufend in der Extremadura, von den Teilen

-Morillo

-Contra

-Espaldilla

Schonende Garung ergibt zarten Biß und einen feinen, sauberen Rindfleischgeschmack.

3 - 4 Wochen gereift. Gewicht ca. 800g

So kann Rindfleisch schmecken. Lassen Sie dieses Fleisch 2 - 3 Stunden simmern, Sie werden begeistert sein. 2 kg Packungen. Quick-Frost bei -58°C.

33.00 EUR

PEQU Riñonada Vaca de de dehesa €/kg (nur auf Vorbestellung)

Ganzer Rücken inklusive Lende, ca 25kg Gesamtgewicht

Savannenrind von ca. 10 Jahren, freilaufend. Delikate Fetteinlagerung durch fortwährende Bewegung, sehr homogene Faserstruktur.

Kurzbraten, medium bis medium-rare, empfohlene Scheibendicke ca. 1.5-2cm. 10 min ruhen lassen bei 80°C im Backofen.

Schonende Garung ergibt zarten Biß und einen absolut vollmundigen, aromatischen Rindfleischgeschmack. 3 - 4 Wochen gereift.

Mit Kette. Quick-Frost bei -58°C.

So kann Rindfleisch schmecken. Im Ganzen (ca. 25 kg)

59.00 EUR

vaca de dehesa

Roastbeef (Lomo alto sin hueso) Vaca de dehesa €/kg (TK)

Savannenrind von ca. 10 Jahren, freilaufend in der Extremadura.
Schonende Garung ergibt zarten Biß und einen feinen, vollmundigen Rindfleischgeschmack. 3 - 4 Wochen gereift.
Wenn Sie sousvide im Ganzen garen, sind 6 Stunden ausreichend bei 53°C.
Nachbraten/-Grillen, wenn Ihnen das Fleisch noch zu rot ist, empfohlene Scheibendicke ca. 3-4 cm 20 sec auf den Grill bei 300°C, medium-medium rare. Bei Bedarf nachgaren bei 100°C im Backofen
So kann Rindfleisch schmecken. Quick-Frost bei -58°C.
Keine Zufütterung von Kraftfutter , daher minimalste CO2-Abgabe in die Atmosphäre.
Gewicht ca. 2,2-2,5 kg/Stück
Stückpreis ca. € 105,60

45.90 EUR

Schulter von der Vaca de dehesa €/kg (TK)

Vom Savannenrind von ca. 10 Jahren, freilaufend in der Extremadura.
Schonende Garung ergibt zarten Biß und einen feinen, sauberen Rindfleischgeschmack.
3 - 4 Wochen gereift. Gewicht ca. 2.000g-3000g.
Geht gut bei 75°C im Backofen ca. 12 Stunden. Kurz anbraten mit Wurzeln, Knoblauch, Zwiebeln, Ablöschen mit Fond und Rotwein, Würzen mit
SAL MALLORQUIN "schmoren und grillen".
So kann Rindfleisch schmecken. Wo Fett nicht gewünscht ist, nach dem Fertiggaren wegschneiden! Quick-Frost bei -58°C.
Stückpreis ca. € 70,00
Keine Zufütterung von Kraftfutter , daher minimalste CO2-Abgabe in die Atmosphäre.

39.00 EUR

vaca de dehesa

Solomillo Vaca de dehesa 500g €/kg (TK)

Filet vom Savannenrind von ca. 10 Jahren freilaufend in der Extremadura.
Schonende Garung ergibt zarten Biß und einen feinen, sauberen Rindfleischgeschmack.
3 - 4 Wochen gereift.
Auf dem Grill ca. 1min von beiden Seiten, bei einer Scheibendicke von 3cm, medium - medium rare, danach nochmal Backofen bei 80°C für 20 min ruhen lassen. Gewicht ca. 0,5 - 0,7 kg
So kann Rindfleisch schmecken. Quick-Frost bei -58°C.
Stückpreis ca. € 42,00
Keine Zufütterung von Kraftfutter , daher minimalste CO2-Abgabe in die Atmosphäre.
Zum Thema Methan: GEO 3-2011von Frau Dr. Anita Idel

69.90 EUR

Solomillo Vaca de dehesa €/kg (TK)

Filet vom Savannenrind von ca. 10 Jahren freilaufend in der Extremadura.
Schonende Garung ergibt zarten Biß und einen feinen, sauberen Rindfleischgeschmack.
3 - 4 Wochen gereift.
Auf dem Grill ca. 1min von beiden Seiten, bei einer Scheibendicke von 3cm, medium - medium rare, danach nochmal Backofen bei 80°C für 20 min ruhen lassen. Gewicht ca. 2.8 -3.5kg
So kann Rindfleisch schmecken. Quick-Frost bei -58°C.
Stückpreis ca. € 180
Keine Zufütterung von Kraftfutter , daher minimalste CO2-Abgabe in die Atmosphäre.
Zum Thema Methan: GEO 3-2011von Frau Dr. Anita Idel

68.90 EUR

28.04.2024

vaca de dehesa

Tomahawk Steak Vaca de dehesa €/kg (TK)

Eines der Traumstücke für das Barbecue.

Savannenrind von ca. 10 Jahren freilaufend in der Extremadura. Delikate Fetteinlagerung durch fortwährende Bewegung, sehr homogene Faserstruktur. Scharf anbraten je 1min/Seite, danach für 30min bei 100°C im Backofen ruhen lassen.

Gewicht ca. 1.80kg pro Stück.

So kann Rindfleisch schmecken.

Stückpreis ca. € 100.00

Keine Zufütterung von Kraftfutter , daher minimalste CO2-Abgabe in die Atmosphäre.

76.00 EUR