



#### 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

**42.90 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





#### 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  $100^{\circ}\text{C}$  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.

39.90 EUR





#### Gulasch €/kg (TK)

Gulasch vom Savannenrind 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  $80^{\circ}$ 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.  $25~\mathrm{kg}$ )

59.00 EUR





## 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  $300^{\circ}$ C, medium-medium rare. Bei Bedarf nachgaren bei  $100^{\circ}$ 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



#### 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  $80^{\circ}$ 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





#### 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**