06.11.2026

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

42.90 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°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

vaca de dehesa



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 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

vaca de dehesa



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



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

vaca de dehesa



Schulterstück SUPERIOR vom galizischen Rind €/kg TK

Das beste Stück aus der Rinderschulter

CARNSMILA bietet Rindfleisch von Kreuzungen verschiedener, galizischer Rassen aus Galizien von kleinen Bauern und Züchtern unter dem Bezeichnung "SUPERIOR" an und Rindfleisch von reiner Rasse unter der Bezeichnung "SUMMUM" an. Das Alter dieser Rinder reicht von 8 bis 15 Jahre.
Wir bieten 30Tage gereiftes Fleisch an. Die Rassen Luanda, Limia, Rubia, Retinta, Friesian sind Bestandteil von "SUPERIOR".
Die CARNSMILA-Auswahl, die sowohl Kühe als auch Ochsen umfasst, ist das Ergebnis eines sorgfältigen und engagierten Prozesses und
repräsentiert die Essenz und Wurzeln dieser Region.
Stückpreis ca. € 170,00

49.00 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

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