

Goldbeef Dry & Wet Aged Rinder Roastbeef



Zuschnitt & Produktbeschreibung:

Halbe Stücke, ohne Fleischkette, ohne Zwischenrippenfleisch, mit Fettauflage, gerader Anschnitt

Mindestens 10 Tage am Knochen gereift, danach schonend zerlegt und bis zum optimalen Ausreifegrad unter Vakuum unter idealer Temperaturführung gelagert.



Produktdetails- und Verpackung:

Ø Stückgewicht:	ca. 2,0 – 3,0 kg
Verpackungsart:	Einzeln vacuum
Kartoninhalt:	6 Stück
Karton:	Goldbeef Schmuckkarton
Restlaufzeit ab Verpacken:	42 Tage
Lagertemperatur:	max. +4 C
Etikett Produkt innenliegend:	Orga Invent
Etikett Produkt außen:	Goldbeef Schmucketikett
Etikett Karton:	Summenetikett