

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 Temperatur-
führung 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