

Goldbeef Dry & Wet Aged Rinder Entrecôte



Zuschnitt & Produktbeschreibung:

Ohne Deckel, ohne Zwischenrippenfleisch, 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 nach Verpacken:	42 Tage
Lagertemperatur:	max. +4 C
Etikett Produkt innenliegend	Orga Invent
Etikett Produkt außen	Goldbeef Schmucketikett
Etikett Karton	Summenetikett