

Goldbeef Dry & Wet Aged Rinder Filet



Zuschnitt & Produktbeschreibung:

Rinderfilet ohne Kette

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. 1,6 – 2,2kg
Verpackungsart:	Einzeln vacuum
Kartoninhalt:	6 Stück
Karton:	Goldbeef Schmuckkarton
Restlaufzeit nach Verpackung:	42 Tage
Lagertemperatur:	max. +4 C
Etikett Produkt innenliegend	Orga Invent
Etikett Produkt außen	Goldbeef Schmucketikett
Etikett Karton	Summenetikett