

DRY AGED BEEF



Ein Fleisch voller Genuss



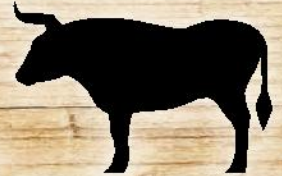
Wir beraten & begeistern:
Ihre Dry Aged Beef-Experten

EDEKA Egert
Marktedwitzer Straße 38
95659 Arzberg
Telefon 09233-7759-124



Egert
FRISCHE ERLEBEN

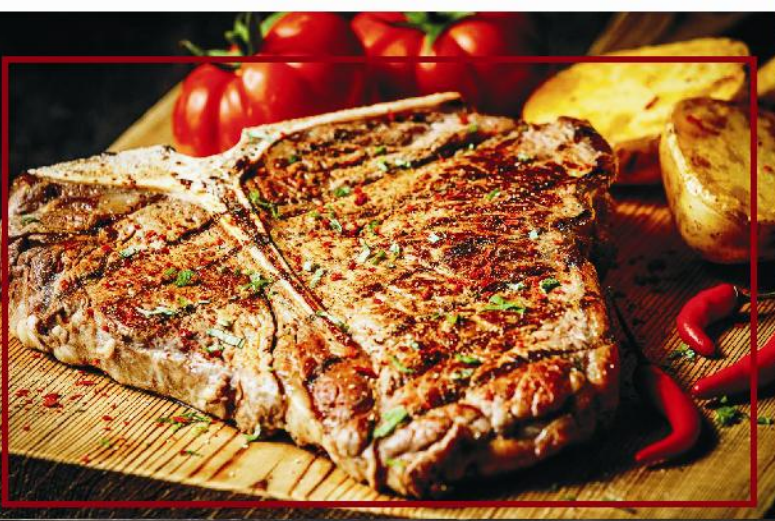
DRY AGED BEEF



Ein Fleisch voller Genuss

100%
Bestes Rindfleisch
mindestens
6 Wochen trocken
am Knochen
gereift!





Dry Aged Fichtel-Beef

EDEKA Egert versteht die Trockenreifung als eine Kunst, die nicht an einer festgelegten Anzahl von Tagen gemessen werden kann. Das individuelle Tier, das natürliche Futter, die spezifische Zerlegung des Fleisches, die Saisonalität und die jeweilige Umgebung sind die Faktoren die diesen Prozess beeinflussen. Durch die Reifung in unserem Reifeschrank wird ein Produkt mit gleichbleibender Premium-Qualität erzeugt.

Die Verwendung von Salzwänden und ihre ionisierende Eigenschaften sowie die stabilere Umgebung sind die Faktoren die den Prozess der Trockenreifung in unserem Schrank verbessern.

Unsere Garantie für Ihren Steakgenuss!

- ✓ Feinstes marmoriertes Rindfleischfleisch!
- ✓ Ausschließlich Reifung trocken am Knochen!
- ✓ Mindestreifedauer 6 Wochen
- ✓ Vom T-Bone- bis zum Rumpsteak: Stück für Stück eine pure Freude für Ihren Gaumen.



Bei Hoher Temperatur scharf angebraten kommt das volle Fleischarom des Dry Aged-Fichtelbeefs am besten zur Geltung. Bei der Qualität ist auch das Fett eine Offenbarung, es karamellisiert beim Braten.

