

Duroc Ribs St.Louis

Für den St. Louis Cut werden die Spitzen und knorpeligen Bauchteile entfernt. Was bleibt, ist die volle Portion Fleischgenuss. Zart gegart, bis sie alleine vom Knochen fallen, erfüllen St. Louis Rippchen vom Thüringer Duroc alle Wünsche, die sich ein Feinschmeckerherz nur vorstellen kann.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Keine	Ja
-------	----

Sonstige Angaben

Zertifizierung	Frischeparadies
Herkunft	Deutschland
Portioniert	Nicht portioniert
Eigenschaft	nicht mariniert
Knochen	mit Knochen
Zuschnitt	Bauch
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Inverkehrbringer

Dietzel's Fleisch und Wurstwaren GmbH
Am Bruchfeld 4 06179 Teutschenthal Zscherben Deutschland