

# Dry Aged Porterhouse Färsensteak

Dry Aged Porterhouse Färsensteak wird aus dem flachen Roastbeef im hinteren Rücken geschnitten und besitzt wie das T-Bone Steak einen für den Cut typischen T-Knochen, der das Porterhouse in das zarte Filet auf der einen und das geschmacksintensive, etwas bissfestere Roastbeef auf der anderen Seite trennt. Beim Porterhouse ist allerdings der Filetanteil deutlich größer als beim T-Bone. Das Färsensteak überzeugt durch sein nussiges Dry Aged Aroma. Das Dry Aged Steak ist daher ein wahres Meisterstück mit einmaligem Geschmacksaroma.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

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

## Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland
Portioniert	Nicht portioniert
Knochen	ohne Knochen
Eigenschaft	nicht mariniert
Zuschnitt	Roastbeef
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

## Inverkehrbringer

True Wilderness GmbH  
Emsstraße 5 26169 Friesoythe Deutschland