

Bayrisches Ochsenentrecôte

Im Gut Karlshof werden schon seit 1986 unter Einhaltung urbayrischer Tradition kastrierte, männliche Ochsen gezüchtet.

Die hierfür verwendete Rasse Fleckvieh eignet sich hervorragend für die Ochsenmast und die Erzeugung von Premiumfleisch.

Das bayrische Ochsenentrecôte ist ein mageres Fleisch mit charakteristischem Fettsäuregehalt. Es eignet sich ausgezeichnet für den Grill oder zum Kurzbraten.

Herrlich saftig und kräftig im Geschmack.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland
Knochen	ohne Knochen
Tier	Rind
Eigenschaft	nicht mariniert
Portioniert	Portioniert
Zuschnitt	Entrecôte, Hochrippe
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Inverkehrbringer

Murr Vinzenz Vertriebs GmbH
Hofmannstr. 9 81379 München Deutschland