

# US Flanksteak

Die Idee des Flanksteak Cuts kommt ursprünglich aus den USA, wo es geschätzt und geliebt wird. In Deutschland dagegen zählt das Flanksteak zu den noch unbekannteren Zuschnitten.

Das Flanksteak wird aus dem Bauchlappen des Rindes geschnitten und wird auch Bavette genannt.

Das Stück schmeckt einfach super vom Grill! Wenn Sie das Steak für einige Stunden marinieren ist das Fleisch nach dem Grillvorgang wunderbar zart.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

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

## Sonstige Angaben

Knochen	ohne Knochen
Eigenschaft	nicht mariniert
Herkunft	USA
Portioniert	Portioniert
Zuschnitt	Bauchlappen
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

## Inverkehrbringer

NALCA S.P.A.

Via Spilamberto 30/c 41014 Castelvetro di Modena Italien