

Black Angus Entrecôte | Frischeparadies Campo

In Argentinien darf ein Rind noch ein Rind sein. Natürliches Futter, grasen auf unendlichen Wiesen: Die Gesundheit und das Wohlbefinden der Tiere stehen im Mittelpunkt. Argentinisches Rindfleisch gehört zum Besten, was eine Küche servieren kann und Campo Beef hält in dieser Liga einen Spitzenplatz! So zählt auch unser Entrecôte mit einem klassischen Fettkern zu den feinsten Stücken der besten Weiderinder - hochwertiges, naturbelassenes Beef vom Angus-Rind im Premium Zuschnitt.

Tipp: Das Black Angus Entrecôte eignet sich perfekt zum Kurzbraten: Vor dem Braten auf Zimmertemperatur bringen, in heißem Öl 2–3 Minuten pro Seite scharf anbraten, dann mit Butter, Knoblauch und Kräutern aromatisieren und kurz ruhen lassen – für ein zartes, saftiges Geschmackserlebnis.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sonstige Angaben

Portioniert	Nicht portioniert
Knochen	ohne Knochen
Tier	Rind
Eigenschaft	nicht mariniert
Herkunft	Argentinien
Zertifizierung	Campo Beef
Enthält Alkohol	Nein

Lagertemperatur	0-4°C
-----------------	-------

Inverkehrbringer

Gottfried Kurth & Co. Import
Siemensstraße 5 50534 Hürth Deutschland