

Black Angus Tafelspitz | 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! Rindertafelspitz ist die vordere, an die Hüfte grenzende, dünn auslaufende Spitze des Schwanzstücks. Das Fleisch dieses Stücks ist schön zart und mager. Es eignet sich hervorragend für einen Braten, kann aber auch zum Kochen oder Schmoren verwendet werden. Durch seine feine Marmorierung, ist das Fleisch auch bestens geeignet für Geschnetzeltes oder Rouladen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Knochen	ohne Knochen
Tier	Rind
Herkunft	Argentinien
Zertifizierung	Campo Beef
Fütterung	Grasgefüttert
Zuschnitt	Hüfte
Lagertemperatur	0-4°C

Inverkehrbringer

Gottfried Kurth Fleischimporte GmbH
Frankfurter Straße 720-726 51145 Köln Deutschland