

# Kalb Herzbries ca. 0,5kg

In der gehobenen Gastronomie wird Kalbsbries hier das Herzbries aufgrund seiner feinen Textur und seines aromatischen Geschmacks oft verwendet. Es ist jedoch auch empfindlich und sollte sorgfältig zubereitet werden, um die gewünschte Konsistenz und den vollen Geschmack zu erreichen. Es hat eine zarte Konsistenz und einen milden Geschmack, der gut mit verschiedenen Gewürzen und Kräutern harmoniert.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Sonstige Angaben

Knochen	ohne Knochen
Herkunft	EU
Schlachtalter	weniger als 8 Monate
Lagertemperatur	0-4°C