

Artikel	Herkunft	Reifezeit	
Ribeye Steak,tiefgefroren,1 x 230g	UK	28 Tage gereift	
Rumpsteak,tiefgefroren,1 x 230g	UK	28 bis 35 Tage gereift	
Chateaubriand,,500g	UK	28 Tage gereift	
Rinder,Steakburger,225g	UK	Hackfleisch von Premium Steak Cuts, 14 Tage gereift	
Tomahawk Steak, Dry Aged, 950g-1150g	UK	Handverlesenes Tomahawk Steak, 28 bis 35 Tage gereift	
T-Bone Steak,1 x 600g,tiefgefroren	UK	28 Tage gereift	
T-Bone Steak Porterhouse,1 x 1100g,tiefgefroren	UK	28 Tage gereift	
Flat Iron Steaks, geschn aus, dem Schaufelstück 2 x 230g	UK	28 Tage gereift	

Bavette Steaks, geschnitten aus dem großen
Bavette 2 x 230g

UK

Bis zu 14 Tage gereift



Onglet Steak / Hanging Tender oder
Nierenzapfen 2 x 220g

UK

Bis zu 14 Tage gereift



Ochsenbacken geputzt oder ungeputzt
4er Pack ca. 1,6kg

UK

Bis zu 14 Tage gereift



Short Ribs ca.1600g

UK

Bis zu 28 Tage gereift



Chuck Eye Steks 250g

UK

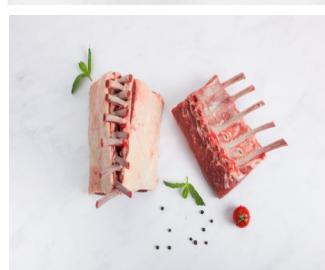
bis zu 28 Tage gereift



Lammkaree, 1 x 400g

UK

Mindestens 14 Tage gereift



Lammkrone kurz 900g

UK

Bis 10 Tage gereift



Lammlachse mit Deckel, 4er Pack 1kg

UK

Bis 10 Tage gereift



Lammlachse, 1 x 200g

UK

14 Tage gereift



2 Lamm T-Bone Steaks 2 x 100g

UK

Bis 10 Tage gereift



Lammfilet

UK

Bis 10 Tage gereift



Lammschulter gerollt 1kg

UK

Bis 10 Tage gereift



Lammrücken gerollt 475g

UK

Bis 10 Tage gereift

