

Rib-Eye-Steak

Der neue Favorit. Ein sehr geschmackvolles und saftiges Steak mit der ganz typischen Marmorierung.



TRADITIONELLE

Frei von
kennzeichnungspflichtigen
Zusatzstoffen

HERSTELLUNG

PRODUKTBESCHREIBUNG

Kalibrierte Steaks aus dem vorderen Rücken vom Rind

ZUTATEN

100 % Rindfleisch

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie: 790 kJ / 189 kcal
Fett: 12,0 g
davon gesättigte Fettsäuren: 6,3 g
Kohlenhydrate: 0,0 g
davon Zucker: 0,0 g
Eiweiß: 20,0 g
Salz: 0,10 g

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

Pfanne (oder Grill) vorheizen und das Steak bei einer Temperatur von min. 180 °C auf beiden Seiten (ca. 2-3 Minuten) scharf anbraten. Anschließend das Steak ruhen lassen bis eine Kerntemperatur von 54 °C (Medium) erreicht ist.

ALLERGENE

Frei von Allergenen.



WESTFOOD
FLEISCH | WURST | CONVENIENCE