

Rib-Eye-Steak

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



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.

