



POMMERSCHES RIND



Pommersches Rind

Die alte, traditionelle Rinderrasse der „Schwarzbunten“ war bereits im 16. Jahrhundert in Pommern beheimatet. Wir haben dieses Fleischrind höchster Qualität und die traditionelle Trockenreifung für die gehobene Gastronomie & Hotellerie wiederentdeckt. Für das **POMMERSCHE RIND** werden nur die besten & edelsten Rinder ausgewählt. Es zeichnet sich durch einen natürlichen und einzigartigen Fleischgeschmack mit feiner Fettmarmorierung aus. Das vollmundige Geschmackserlebnis wird durch traditionell, handwerksgerechte Verarbeitung durch die vierwöchigen Reifung am Knochen erzielt.

Trockenreifung bedeutet, dass das Fleisch am Knochen gereift wird. Dabei verliert das Produkt ca. 20% an Gewicht und der Fleischsaft geht in das Fleisch über. Ein zusätzlicher Gewichtsverlust wird durch das Wegparieren der angetrockneten Außenschicht verursacht. Nur wenige Unternehmen produzieren nach dieser aufwendigen Methode, die zu dieser geschmacklich einzigartige Fleischqualität führt.



DELTA Fleisch Handels GmbH
Lagerstraße 11 · 20357 Hamburg
Tel. 040 - 43 16 10 · Fax 040 - 43 16 16
delta-hamburg.de · info@delta-hamburg.de