



# DONALD RUSSELL



## *Warum DONALD RUSSELL?*

**DONALD RUSSELL** wählt nur die besten Rinder aus, die traditionell und natürlich gezüchtet werden. Die langsame Reifung und das „Know-How by **DONALD RUSSELL**“ sind der Grund für die Zartheit und den ausgezeichneten Geschmack.



## *Was bedeutet „Dry Aged“?*

Trockenreifung bedeutet, dass das Fleisch am Knochen für 18-21 Tage gereift wird. Dabei verliert das Fleisch 20 % an Gewicht und die Saftigkeit 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 einzigartigen 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