

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 und Hotellerie wiederentdeckt.

Für das **DELTA DRY AGED BEEF** werden nur die besten und 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 vierwöchige 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 einzigartigen Fleischqualität führt.



## MARMORIERUNGSABSTUFUNG



mittel stark



stark



Japanese