

Stek Rib Eye sezonowany 21 dni



Cena: 99,00 PLN

Opis produktu

Tłuszcz zawarty w mięsie nawilża mięso podczas obróbki cieplnej jak również dodaje walorów smakowych . Mięso pochodzi z ras typowo mięsnych i odznacza się wyjątkową kruchością . Mięso pochodzi z polskiego bydła z okolic Pniewew . Zwierzęta wypasane są w rodzinnych stadach i przez minimum 6 miesięcy mają dostęp do wolnego wybiegu , co korzystnie wpływa na dobrostan inwentarza . W stadach utrzymywane są typowe rasy mięsne między innymi : Siemental , Limusin , Hereford , Black Angus .