



WO DIE WELT NOCH
IN ORDNUNG ISST.



BEZEICHNUNG

Koteletts, Rippchen oder **Karrees** vom **Alten Ferkel** sind Scheiben aus dem Rippenstück mit Knochen. Das Rippenstück befindet sich beiderseits der Wirbelsäule hinter dem Nacken.

BESCHREIBUNG

Die Koteletts des Alten Ferkels haben eine helle roséartige Farbe. Das Mundgefühl beim Verzehr ist samtartig, der anhaftende Speck erinnert an Olivenöl und ist sehr saftig. Der Gaumeneindruck ist komplex und das Fleischaroma erinnert an Zedernholz, Heu und getrocknete Kräuter. Der Geschmack ist reintonig sauber und erreicht eine leichte Tiefe. Durch die Trockenreifung in der Carnothek entsteht eine charmante rustikale Komplexität mit einer vielschichtigen Struktur. Der Abgang ist direkt und lässt auf der Zunge leichte fleischige Unamitöne zurück.



TIERART

Vorrangig deutsches Landschwein | Eigenschlachtung



HERKUNFT

Deutschland | Vogelsberg & Rhön



VEREDELUNG

Trockenreifung Dry Aging in der Carnothek



REIFEDAUER

Etwa 21 Tage



VERPACKUNGSEINHEIT/ STÜCKGEWICHT

500 g



ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

- 1.) Zwei bis drei Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen
- 2.) Steak bei 60°C im Backofen ein bis zwei Stunden ruhen lassen.
- 3.) Steak auf dem heißen Grill oder in einer heißen Pfanne mit Pflanzenöl oder Butterschmalz rundum kross anbraten, um eine aromatische Kruste zu erhalten.
- 4.) Mit Murray River Salzflöcken und einen guten groben Pfeffer nach Wunsch würzen.



GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Bier: Amber Ale oder Kellerbier
Wein: Samtige Spätburgunder oder fruchtige Sankt Laurent



VERZEHRTemperatur

Medium 60°C
Well Done bzw. komplett durchgegart ist es bei 65-68°C Grad



HALTBARKEIT

10 Tage



ANALYSEWERTE PRO 100g

Kalorien (kcal/kj): 111/465
Kohlenhydrate: 0g
Eiweiß: 21,0 g
Fett: 7,0 g