



WO DIE WELT NOCH  
IN ORDNUNG ISST.

## Kalbskotelett Dry Aged



### BEZEICHNUNG

**Côte de Veau** vom **Ludwig Kalb** stammt von jungen Rindern (sieben bis acht Monate alt). In Deutschland und Österreich als Kalbskotelett, in Frankreich als **Côte de Veau**, in Italien als **Vitello Cotoletta**, in Spanien als **Chuleta de Ternera**, in England als **Veal Cutlet** und in Amerika als **Veal chop** bekannt.

Das aromatische **Fleisch** des **Côte de Veau** besitzt eine zartrosa Farbe und ist somit heller als das **Fleisch** ausgewachsener Rinder.



### TIERART

Kalb



### HERKUNFT

D / D / D / D



### VEREDELUNG

Dry Aged Carnothek Salzreifekammer



### REIFEDAUER

mindestens 21 Tage



### VERPACKUNGSEINHEIT/ STÜCKGEWICHT

400g



### ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

Die 8 Schritte zum perfekten Steak



### GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Wein: Grauburgunder, Riesling, Spätlesen oder einen trockenen Gewürztraminer



### VERZehrTEMPERATUR

57 °C



### HALTBARKEIT

21 Tage

Preis VK 49,90

Gastro 29,90