



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