



WO DIE WELT NOCH
IN ORDNUNG ISST.



BEZEICHNUNG

Der **Schweinebauch** des Mangalitza Wollschweins, besteht aus den gut mit Fett durchwachsenen, um mit Rippen durchzogenen Stücken des hinteren, unteren Brustkorbes

BESCHREIBUNG

Der Schweinebauch oder die daraus geschnittenen Steaks haben eine helle roséartige Farbe. Das Mundgefühl ist cremig und sehr saftig. Der Biss sehr zart. Das Aroma des Schweinebauchs ist deftig und erinnert trotzdem an Bittermadel und Marzipan. Der Geschmack ist leicht süßlich und erinnert an karamellisierenden Honig und von ausgeprägter Intensität. Der Abgang ist von rustikaler Komplexität und wirkt tiefgründig charmant.



TIERART

Mangalitza Wollschwein



HERKUNFT

Deutschland/Niederlande oder Ungarn



VEREDELUNG

Nassreifung



REIFEDAUER

Etwa 8 Tage



VERPACKUNGSEINHEIT/ STÜCKGEWICHT

1.700 g / 2.100g



ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

- 1.)Zwei bis drei Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen
- 2.)Bauch bei 60°C im Backofen ein bis zwei Stunden ruhen lassen.
- 3.)Bauch 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 Salzflöckchen 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

Nährwerte: (kcal/kj): 518/2169

Kohlenhydrate: 0g

Eiweiß: 9,0 g

Fett: 53,0 g

