

**\*\*\* NEU IM SORTIMENT \*\*\***

# FLEISCH VON GALLOWAYS AUS DEM HESSISCHEN BERGLAND



100%  
-REGIONAL  
-INTENSIVER  
GESCHMACK  
-NATÜRLICHE  
FÜTTERUNG  
-ÖKOLOGISCH  
-NACHHALTIG

ABHOLUNG:  
BAD ENDBACH  
ODER  
MR-CAPPEL

*FLEISCH VON UNSEREN GALLOWAYS  
AUS ARTGERECHTER, NATÜRLICHER  
FREILAND - WEIDEHALTUNG*

## PORTIONIERT

**Tomahawk: 33,00€/Kg**



*Premiumcut mit langem Rippenknochen. Das gehört zu den größten Steaks, die man aus einem Rind schneiden kann. Der besondere Steak Cut stammt aus dem vorderen Rücken, zwischen der achten und zwölften Rippe, und wird daher häufig auch als Tomahawk Ribeye bezeichnet.*

**Porterhouse: 51,00€/Kg**



*aus dem Rücken geschnitten, noch größer als das T-Bone Steak, vier bis acht Zentimeter dick und mindestens ein Pfund schwer, mit größerem Filetanteil.*

**Ribeye: 39,00€/Kg**



*wird aus dem mageren Kern der Hochrippe von möglichst jungen Tieren geschnitten. Es zeigt einen deutlichen Fettkern, das Auge (Eye), und ist mit etwa zwei Zentimetern Dicke etwa 300 Gramm schwer.*

**Brisket: 19,00€/Kg**



*Rinderbrust, wird häufig geschmort oder (kommerziell) langsam auf dem BBQ gegart.*

## BESTELLUNGEN:

MAIL AN:  
[LUF@DYNACO.DE](mailto:LUF@DYNACO.DE)

ODER

KONTAKT FORMULAR  
AUSFÜLLEN  
[WWW.DYNACO.DE](http://WWW.DYNACO.DE)

**DynaCo** Land- und  
GmbH Forstwirtschaft

*PREIS BERECHNEN WIR NACH TATSÄCHLICHEM KG-GEWICHT*