

# Dry Aged Ribeye-Steak 550 g vom Limousin Rind TK

Von unserem Partner Kalieber aus Lastrup:

Dry Aged Ribeye-Steak 550 g vom Limousin Rind.

Das Ribeye-Steak ist ein BBQ-Klassiker – ein Steak für echte Steakliebhaber halt. Ein ganz besonderes Kalieber, das 35 Tage am Knochen reifen durfte.

Die ursprünglich aus Frankreich stammenden Limousin-Rinder waren um das Jahr 1950 herum fast ausgestorben. Heute sind die rotbraunen Rinder an vielen Orten auf der Welt zu finden und sorgen mit ihrem unglaublich tollen Fleisch für einmaligen Genuss.

Hinweis:

Die Ware ist bei Abgang tiefgekühlt und kann leicht angetaut bei Ihnen ankommen.

Die angegebene Menge entspricht 1 Ribeye-Steak min. 550 g.

Hersteller: Kalieber GmbH

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	0 kj
Brennwert kcal	0 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

## Zutaten

100 % Rindfleisch