

Preisliste Highland Cattle Beef

Das Fleisch ist portioniert, vakuumiert und beschriftet	Preis CHF
Mischpaket 5 kg Inhalt: Hackfleisch, Bratwurst, Saftplätzli, Geschnetzeltes, Jägerschnitzel, Ragout, Braten, Entrecôte, Siedfleisch Hohrückensteak, Huftsteak	35.00 / kg
Mischpaket 10 kg Inhalt: wie 5 kg Mischpaket, inkl. Filet	38.00 / kg
Filet	90.00 / kg
Entrecôte (pro Pack 2 Stück)	60.00 / kg
Huftsteak	69.00 / kg
Hohrückensteak (pro Pack 2 Stück)	55.00 / kg
Bratwurst	27.00 / kg
Jägerschnitzel (pro Pack 2 Stück)	51.00 / kg
Geschnetzeltes à la minute (pro Pack ca. 500 gr)	42.00 / kg
Ragout (pro Pack ca. 500 gr)	30.00 / kg
Saftplätzli (pro Pack 4-6 Stück)	38.00 / kg
Siedfleisch (pro Pack ca. 800 gr)	25.00 / kg
Hackfleisch (pro Pack ca. 500 gr)	26.00 / kg
Braten (pro Pack ca. 500 - 800 gr)	37.00 / kg
Zunge geräuchert (pro Pack ca. 500 gr)	15.00 / kg
Dauerwurst 1 Stück	9.00 / Stk.
Mostbröckli	90.00 / kg

Allfällige Preisanpassungen können jederzeit vorgenommen werden.

Haltbarkeit & Tipps

Einfrieren:

Nicht alles Highland Cattle Fleisch wird frisch verbraucht. Das Einfrieren bekommt ihm bestens, weil es das Fleisch ein wenig mürber macht. Das Fleisch sollte frisch, am besten vakuumiert bei mindestens minus18 °C. eingefroren werden. So kann es bis zu einem Jahr problemlos aufbewahrt werden.

Um die hohe Qualität Ihres Fleisches vom schottischen Hochlandrind optimal zu halten gilt, je schneller und je kälter Fleisch eingefroren wird, desto geringer ist der Flüssigkeitsverlust beim Wiederauftauen.

Für flache Pakete sorgen, sie erlauben ein schnelleres Durchgefrieren.

Geräuchertes Fleisch wird in der Regel nicht tiefgefroren, da es auch so über längere Zeit haltbar ist.

Das Gefrieren von Wurstwaren ist nur in Ausnahmefällen zu empfehlen, weil die Struktur der Wurst durch den Gefrierprozess leidet und das Produkt an Konsistenz einbüsst.

Auftauen:

Das Highlandbeef soll grundsätzlich im Kühlschrank aufgetaut werden. Je nach Grösse des Stücks kann dies 12 bis 24 Stunden dauern.

Durch schnelles Auftauen verliert Fleisch mehr Fleischsaft und wird dadurch trocken, wertvolle Proteine gehen verloren und es wird zäh.

Notfalls kann ein Fleischstück in der Verpackung, unter fliessend kaltem Wasser oder im kalten Wasserbad in kürzerer Zeit aufgetaut werden. Auf keinen Fall aber sollte Fleisch gefroren gebraten oder geschmort werden, auch wenn dies bei Steaks oder Schnitzel manchmal empfohlen wird.

Aufgetautes Fleisch muss rasch verbraucht und darf keinesfalls ein zweites Mal eingefroren werden.

Braten / Kochen und Würzen:

Fleischstücke wie Braten, Steak, Ragout, können gut ein paar Stunden vor dem kochen gewürzt werden (jedoch Salz weglassen).

Egal ob Braten oder Steak: das Fleisch sollte nie in rohem Zustand gesalzen werden. Salz öffnet beim Garen oder Braten die Poren, Eiweiss tritt aus und verbrennt. Verbranntes oder verkochtes Eiweiss wird von unserem Körper in Harnsäure umgewandelt. Würzen Sie das Fleisch erst, nachdem die Poren geschlossen sind.