



Qualität und Genuss

Dry Aged GRAN RESERVA Geiser AG Schlieren		
Rind	Weitere Bezeichnungen, Bemerkungen	Verwendung
Nierstück	am Knochen gereift, mit Bein (Entrecôte, Filet, Huft)	Grill, Smoker
Entrecôte 1/1	am Knochen gereift, ohne Bein	Grill, Smoker
Filet dressiert	am Knochen gereift, ohne Bein	Grill, Smoker
Huft breite	am Knochen gereift, ohne Bein	Grill, Smoker
Huft schmale	am Knochen gereift, ohne Bein	Grill, Smoker
Huftdeckel mit Fett	am Knochen gereift, ohne Bein	Grill, Smoker, sieden
Hohrücken	am Knochen gereift, ohne Bein	Grill, Smoker
Hohrücken	am Knochen gereift, mit Bein	Grill, Smoker
T-Bone am Stück	am Knochen gereift, mit Bein	Grill, Smoker
Schwein		
Hals	am Knochen gereift, ohne Bein	Grill, Smoker
Kotelette	am Knochen gereift, mit Bein	Grill, Smoker
Nierstück kurz	am Knochen gereift, ohne Bein	Grill, Smoker
Nierstück lang	am Knochen gereift, ohne Bein	Grill, Smoker
Kalb		
Kotelette	am Knochen gereift, mit Bein	Grill, Smoker
Nierstück	am Knochen gereift, ohne Bein	Grill, Smoker

Knochengereiftes Fleisch oder auch Dry Aged genannt. Nur die beste Fleischqualität wird für diesen traditionellen Fleischreifeprozess ausgewählt. Die hohe Qualität wird durch die mehrwöchige Trockenreifung mit viel Know-how und Geduld erreicht. Das Fleisch wird durch die Reifung mürbe und zart, und erhält so für knochengereiftes Fleisch ein typischer Fleischgeschmack. Für Fleischliebhaber ein Genuss.

