

Steakqualität, die man schmeckt

Maredo steht für gesunde Frische, natürliche, unverfälschte Qualität und außerordentlichen Geschmack.

MAREDO

MAREDO Steakfleisch stammt ausschließlich von speziell für die Fleischproduktion gezüchteten Rinderrassen. Die Tiere wachsen in Südamerika ganzjährig in freier Natur auf, haben viel Bewegung auf weitläufigen Weiden und ernähren sich ausschließlich von natürlichem Gras. Stallhaltung, Hormone, Antibiotika oder künstliche Futtermittelzusätze kommen dabei nicht zum Einsatz.



Roastbeef

Sehr saftig und kräftig im Geschmack. Gleichmäßig entfettet, sauber im Anschnitt, ohne Einschnitte. Sehnenarm mit natürlich gewachsenem Fettrand, frei von Stempeln.

ca. 4,4 kg
Art.-Nr. 432164



Filetsteak

Das edelste und zarteste Steakfleisch. Sauber entfettet und ohne Einschnitte, mit Silberhaut. Zarte und gleichmäßige Marmorierung.

ca. 1,6 kg
Art.-Nr. 432168
ca. 2 kg
Art.-Nr. 432163



Steak-Hüfte

Zart und fast fettfrei, aus dem besten Teil der Keule. Ohne Hüftspitze und Hüftdeckel, komplett entfettet und sehnenarm, mit feiner Marmorierung.

ca. 2,2 kg
Art.-Nr. 432166



Entrecôte

Die vom Fettkern aus durch das Fleisch verlaufende Fettmarmorierung macht das Entrecôte besonders saftig und verleiht ihm den aromatischen Steak-Geschmack. Auf 3-5 Rippen zugeschnitten.

ca. 1,6 kg
Art.-Nr. 432170

Kontrollierte
MAREDO
Qualität

Brat-Tipps

Steakdicke	2 cm	3 cm	4 cm
Englisch	1 - 1,5	2 - 2,5	3 - 4
Medium	2 - 3	3 - 4	5 - 6
Well Done	4 - 5	5 - 6	7 - 8

Empfohlene Bratzeit in Minuten pro Seite

Sorgfältig ausgewählt – klar gekennzeichnet

In ausgewählten, EU-zertifizierten Schlacht- und Zerlegebetrieben werden nur die besten Teilstücke verarbeitet. Diese werden von den Fleischexpert:innen des MAREDO Quality-Control-Teams sorgfältig geprüft. Nur ausgewählte Stücke erhalten das Gütesiegel „Kontrollierte MAREDO Qualität“. Klare Kennzeichnungen auf jedem Vakuumbeutel garantieren Frische und transparente Herkunft.