

Info: zu den Produkten

- Nach der Schlachtung folgen ca. 7 bis 10 Tage Fleischreifung am Knochen.
- Dann fachgerechte **Zerlegung** in einzelne Teilstücke (nach DLG-Schnittführung), sowie
 - Schneiden von Rouladen (aus der Keule aus Ober- und Unterschale sowie Kugel)
 - Schneiden & Sortieren des Gulaschs („mager“ bzw. „Feinschmecker“ mit einem gewissen Fettanteil)
 - Schneiden/Sägen von T-bone-Steaks, Suppenfleisch, Beinscheiben & Knochen=> portionsgerechte Vakuumierung
- Weitere Reifung der vakuumierten Fleischstücke bis zu 2 bis 3 Wochen (siehe Hinweise zur Haltbarkeit bei + 7°C).
- Beachte: auch während der Reifung im Vakuum tritt Fleischsaft aus dem Fleisch aus (beim eventuellen anschließenden Tiefrieren kristallisiert dieser Saft; dies ist nicht zu verwechseln mit *Gefrierbrand* (*Erläuterung siehe unten*)).
- Hack (siehe Hackfleischverordnung), Innereien sowie alle knochenhaltigen Stücke (T-bone-Steak, Suppenfleisch, Beinscheiben, Ochenschwanz, Knochen) werden auf Grund ihrer leichten Verderblichkeit sofort frisch ausgeliefert bzw. sonst tiefgefroren.
- Aus den bei der Zerlegung anfallenden Abschnitten werden Hack und **Wurst** hergestellt:
 - Mortadella ist eine Brühwurst.
 - Wiener entsprechen der Mortadellamasse, jedoch im dünnen Naturdarm. Sie werden einige Zeit geräuchert und gebrüht.
 - Bratwurst (wie auch Hack) wird morgens am Tag der Auslieferung frisch hergestellt bzw. dann tiefgefroren.
 - Corned Beef bieten wir im Glas an (höhere Haltbarkeit (1/2 Jahr)).
 - Salami wird eine Starterkultur zugefügt. Je nach Witterung ist die Salami nach 1 bis 2 Wochen umrötet. Danach wird sie geräuchert.
 - Knacker entsprechen der Salamimasse, jedoch im dünnen Darm.
 - Schinken wird aus ausgesuchten Fleischstücken hergestellt. Diese reifen lange (min. 4 Wochen) und werden anschließend geräuchert.

- Unsere **reine Rinderwurst** enthält kaum Fett. Sie ist daher fester und etwas trockener als konventionelle Wurst mit zumindest einem Anteil Schweinefett (*bei Salami ca. 50 %*).
- Unsere Wurstwaren weisen eine **natürliche Graufärbung** auf, da wir bei der Wurstherstellung Meersalz statt des aus gesundheitlicher Sicht umstrittenen Nitritpökelsalzes einsetzen. Das Nitrit bewirkt die optisch ansprechende Rotfärbung konventioneller Produkte.

Zur Salami: Sie hat zunächst Schlackwurst-Konsistenz und trocknet dann schnell und härter als Salami mit Schweinefettanteil. Lagerung bei 15 bis 18 °C und geringer Luftfeuchte mgl. frei hängend, so gelagert kann sie kaum schlecht werden. (Auf der äußeren Hülle kann sich ein feiner weißer Belag bilden (nicht zu verwechseln mit Schimmel bei zu feuchter Lagerung!) – das entspricht dem Produkt und stellt keinen Mangel dar. Der Belag ist mit etwas Öl abwischbar.)

Fett ist ein Geschmacksträger! (siehe auch „Gulasch für Feinschmecker“)
Deswegen belassen wir bewusst diese Auflage an Roastbeef (Steaks) und Tafelspitz zur Aromabildung; der Streifen kann ggf. nach der Zubereitung entfernt werden.

Gefrierbrand bezeichnet ausgetrocknete Randschichten, die idR. weiß bis graubraun verfärbt sind. Er entsteht idR., wenn ein Produkt Frischluft ausgesetzt ist (undichte Verpackung) und bei Temperaturschwankungen in der Tiefkühlkette. Vermeidbar ist er durch eng anliegende & wasserdampfdichte Verpackungen (Vakuumierung) und gleichmäßige Temperaturen.