

Dry Aged Beef

WOŁOWINA DOJRZEWAJĄCA
NA SUCHO



SELGROS
cash & carry

PRZEMYSŁANE ZAKUPY

110-113, 115-117, 121-123, 127, 129

OFERTA WAŻNA DO WYCZERPIANIA ZAPASÓW. WYDAWCA ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO ZMIAN CEN PODANYCH
W BIULETYNIE INFORMACYJNYM ORAZ DO LIMITOWANIA SPRZEDAŻY POSZCZEGÓLNYCH PRODUKTÓW.
WYDAWCA: TRANS GOURMET POLSKA SP. Z O.O., 61-131 POZNAŃ, UL. ZAMENHOFA 133.
WYDAWCA NIE ODPOWIADA ZA BŁĘDY SKŁADU I DRUKU. KWIECIEŃ/MAJ 2021 NR 9.



idealne
na steki

WYSZUKANY
SMAK WOŁOWINY!



www.selgros.pl

Biuletyn informacyjny obowiązuje:

czw. 29.04 - śr. 12.05.2021

DRY AGED BEEF
WOŁOWINA
DOJRZEWAJĄCA
NA SUCHO

Znawcy określają niepowtarzalny smak wołowiny Dry Aged Beef jako klasę królewską wśród steków. To mięso dosłownie rozpływa się w ustach.



Mięso wołowe poddawane jest starannemu procesowi dojrzewania na sucho, tzw. sezonowania. Proces odbywa się w określonych, ściśle kontrolowanych warunkach temperatury i wilgotności przez minimum 4 tygodnie.

Dzięki dojrzewaniu poprzez suszenie, podczas którego mięso traci ok. 20% naturalnej zawartości wody, wołowina zyskuje delikatną strukturę, szczególny aromat i soczystość, a jej smak opisywany jest jako lekko orzechowo-maślany.



RIB EYE
STEK Z KOŚCIĄ
DRY AGED BEEF
 41653262

64⁹⁹
 1 kg
 z VAT 68.24



Stek z wołowiny dojrzewającej z fasolką szparagową zawijaną w boczek i sosem pieczeniowym

Przepis na 4 osoby

Składniki:

- antrykot dojrzewający 4 szt. (4 steki o grubości 2-3 cm),
- fasolka szparagowa – 4 duże garście,
- boczek wędzony plastry – 12 plasterów,
- ziemniaki – 4 średniej wielkości,
- olej – 2 łyżki,
- sól, pieprz,
- sos pieczeniowy – 8 łyżek.

1. Mięso wyciągamy z lodówki odpowiednio wcześniej przed grillowaniem, co najmniej godzinę. Stek doprawiamy i grillujemy po 3 minuty z każdej strony. Odstawiamy do odpoczynku na około 5-6 minut.
2. W garnku zagotowujemy wodę i blanszujemy fasolkę. Odcedzamy, doprawiamy solą i pieprzem. Bierzymy po kilka fasolek i zawijamy w plaster boczku. Fasolki zapiekamy około 8 minut w 200°C w piekarniku.
3. Ziemniaki kroimy w ósemki, płuczemy w wodzie, a następnie gotujemy we wrzątku około 5 minut. Delikatnie wyciągamy i przekładamy do głębokiego tłuszczu o temperaturze 180°C i smażymy przez około 5-6 minut, aż będą chrupiące. Po smażeniu ziemniaki doprawiamy solą.
4. Mięso po odpoczynku oddzielamy od kości i porcjujemy. Podajemy z ziemniakami, fasolą i ciepłym sosem pieczeniowym.



idealne
na steki



T-BONE
STEK Z KOŚCIĄ
DRY AGED BEEF
 41564345

69⁹⁹
 1 kg
 z VAT 73.49



idealne
na steki



**Sprawdź gazetki
ulubionych sieci na stronie**

ding.pl



ROSSMANN