

Bestellung

LUMA[®]
DELIKATESSEN



Tomahawk-Steak



T- Bone/ Porterhouse



Roastbeef-Steak



Entrecôte/ Ribeye-Steak



Côte de boeuf

Produkt	ca. Gewicht in KG	Preis/ kg	ca. Preis/ St.	Bestel- lung/ St.
RINDFLEISCH				
Spanish Charra Beef - privat selection				
12-14 Monate alte Charra Rinder in extensiver Freilandhaltung aus der Mitte Spaniens, Region Salamanca. Kreuzung aus überwiegend Charolais und Morucha. Fütterung Anfangs mit Muttermilch, Gras, Eicheln und Getreide.				
Tomahawk Steak (port)	1	59,92 €	59,92 €	
Porterhouse Steak ca. 1200 g	1,2	64,50 €	77,40 €	
T- Bone Steak ca. 600 g	0,6	59,90 €	35,94 €	
US Premium Beef - „choice or higher“ -				
14-18 Monate alte Rinder der Rasse Black Angus aus der Region Arkansas. Anfangs Weidehaltung und die letzten 150-180 Tage Maisfütterung.				
Ribeye Steak	0,3	79,90 €	23,97 €	
Striploin/Roastbeef Steak	0,3	79,90 €	23,97 €	
FLEISCH MIT LUMA-EDELSCHIMMELREIFUNG				
Mit dem perfekt abgestimmten und unter Laborbedingungen gezüchteten LUMA-Edelschimmelpilz wird das Fleisch von Außen gleichmäßig besprüht, damit das beste Wachstum während der mehrwöchigen, kontrollierten Reifung stattfinden kann. So wird das Fleisch besonders zart und erhält seinen einzigartigen LUMA-Geschmack.				
LUMA Beef-Charra (5 Wochen am Knochen gereift) - privat selection				
25-27 Monate alte Charra Färsen (junge Kühe die noch nicht gekalbt haben) in extensiver Freilandhaltung aus der Mitte Spaniens, Region Salamanca. Kreuzung aus überwiegend Charolais und Morucha. Fütterung Anfangs mit Muttermilch, danach Gras, Eicheln und Getreide.				
Côte de boeuf (portioniert)	0,5	52,00 €	26,00 €	
Filet portioniert ca. 200 g	0,2	79,00 €	15,80 €	
Entrecôte portioniert ca. 300 g	0,3	57,90 €	17,37 €	
Roastbeef portioniert ca. 300 g	0,3	50,90 €	15,27 €	
Alle Produkte sind schockgefrostet (fresh frozen) und einzeln entnehmbar.				

Alle Preise inklusive 7% MwSt.

Name: _____

Adresse: _____

PLZ: _____ Ort: _____

Tel.: _____

Mail: _____