



Dane aktualne na dzień: 20-05-2024 11:05

Link do produktu: <https://tomaszny.pl/rib-eye-steak-p-1.html>



RIB EYE STEAK

Cena brutto	209,00 zł
Cena netto	199,05 zł
Dostępność	Niedostępny
Kod EAN	2000280061638

Opis produktu

RIB EYE STEAK SNS

Stek z antrykotu bez kości SNS

SNS = sezonowany na sucho

OPIS : Charakterystyczny stek z marmurkiem w tkance mięśniowej, oraz „okiem” – stąd jego nazwa. Wykrawany jest z dużych wagowo elementów, z grubą warstwą tłuszczu zewnętrznego jak i wewnętrznego.

Dodatkowe informacje : Steki sezonowane na sucho minimum 21 dni. Dane o dostawcy, rasie bydła, dacie uboju i sezonowania zawsze są na etykiecie.

Możliwość mrożenia : TAK

Sposób przygotowania : grill, patelnia, patelnia grillowa

waga : (+/- 300g) (+/- 400g) (+/- 500g)

Warunki przechowywania: po otrzymaniu przesyłki, przechowuj w lodówce w temperaturze od 0° do 4° C.

Proces rozbioru mięsa odbywa się z wykorzystaniem rzemieślniczych metod. Ze względu na to, że każdy kawałek mięsa jest inny, nie ma możliwości wycięcia dwóch identycznych kawałków mięsa. Właśnie dlatego nasze produkty mogą być w rzeczywistości lżejsze lub cięższe (+/- 10%).

Wygląd produktów: Przedstawione na zdjęciach produkty mają charakter poglądowy i nigdy nie wyglądają tak samo.

Producent: Zakład Przetwórstwa Mięsnego Tomaszny s.c. 44-300 Wodzisław Śl. ul.Ks. Konstancji 16

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Zbliżona waga steka: 300g / cena za kg (* 0.30), 400g / cena za kg (* 0.40), 500g / cena za kg (* 0.50)