

Das Wiffzack-Thema der Woche: Kann man Rindfleisch auch grillen???

Geht es Ihnen nicht auch so, dass Sie immer wieder dieselben Fleischstücke zum Grillen verwenden? Das muss aber nicht sein. Die VerkäuferInnen der NÖ Fleischer-Fachgeschäfte stehen Ihnen bei der vielfältigen Fleischauswahl mit Rat und Tat gerne zur Seite. Wie wär's zum Beispiel einmal mit Rindfleisch? Rindfleisch eignet sich aufgrund seines herzhaften Geschmacks ideal zum Grillen. Ganz entscheidend dabei ist aber die Reifung des Fleisches. Besonders empfehlenswert sind gut gereifte Teilstücke vom „Englischen“ – also Lungenbraten, Beiried, Rostbraten, sowie ausgesuchte Teilstücke wie zum Beispiel Hüft- oder Nuss-Steaks. Sie sehen schon, Fleischkauf ist Vertrauenssache. Es ist daher eine wiffe Entscheidung, wenn Sie Ihre Grill-Schmankerl im Fleischer-Fachgeschäft kaufen.

Kommen Sie einfach vorbei, wir zeigen Ihnen wie`s geht.

Grillen ist für den Großteil von uns die Krönung sommerlicher Lebensfreude. Ob in familiärer Atmosphäre oder im Kreise seiner Freunde, Grillen fördert das Zusammengehörigkeitsgefühl enorm. Wichtig ist, dass man seine Vorbereitungen in Ruhe tätigt um nicht durch Hektik und Stress den Grillspaß zu trüben. **Am Freitag, den 8. und Samstag, den 9. Mai zeigen Ihnen die Fleischer-Fachbetriebe Ellegast, Freudenschuß, Hochleitner, Hürner, Menzl, Moshammer und Steinmetz, wie man Rindfleisch perfekt grillt.** In gemütlicher Atmosphäre können Sie aus den g`schmackigen Grillspezialitäten in Ruhe auswählen und werden dazu fachmännisch beraten. Denken Sie daher daran, jeder Wiffzack kauft seine Grill-Schmankerl natürlich im Fleischer-Fachgeschäft – www.noefleischer.at

Der Mensch lebt nicht vom Schwein allein!

Rindfleisch 1x1

Rostbraten, Filet, Hüftsteak, Beiried, Nuss

© www.ama.at

Und denken Sie daran - Jeder Wiffzack kauft seine Grillschmankerl natürlich im Fleischer-Fachgeschäft - www.noefleischer.at

N
NÖ FLEISCHVERBAND

WKO
WIRTSCHAFTSKAMMERN NÖSODENMARKEN
Die Fleischer