



Waldhof-Iphofen
Hubertus v. Crailsheim
Waldhof 3
97346 Iphofen
Tel: 09326-9789555
USt.Nr. 227/209/60560
www.waldhof-iphofen.de

Reifezeitempfehlung vom Rindfleisch unserer Charolais-Weiderinder

—

Vorschläge zur Aufbewahrung und Verwendung

Wichtig! Weiderinder haben mehr Bewegung, dadurch ist das Muskelfleisch fester und enthält weniger Wasser, welches ein Qualitätsmerkmal ist.

Zu beachten ist, dass Sie das Fleisch nicht sofort nach Abholung** verarbeiten, sondern dem Fleisch je nach Sorte, genügend Zeit geben um bei optimaler Lagertemperatur +/- 0 bis +2°C zu reifen. (gilt nicht bei bereits tiefgekühlter Ware*)

Unsere Empfehlung, allerdings auch variierend nach Größe/Dicke, Temperatur etc., wären bei +2°C folgende Richtwerte:

- Braten ca. 4 Wochen im Kühlschrank im Vakuum nach Erhalt**, dann verwerten oder einfrieren
- Gulasch nach Erhalt** 2 Tage, dann verwerten oder einfrieren
- Suppenfleisch nach Erhalt** 2 Tage, dann verwerten oder einfrieren
- Roulade nach Erhalt** 2 Tage, dann verwerten oder einfrieren
- Steak ca. 2-3 Wochen (je nach Dicke) im Kühlschrank im Vakuum nach Erhalt**, dann verwerten oder einfrieren
- Hack nach Erhalt** 2 Tage, dann verwerten oder einfrieren
- Knochen nach Erhalt** 2 Tage, dann verwerten oder einfrieren

Generell sollten Sie Ihrem Fleisch, nach dem Auspacken (unabhängig davon, ob es vorher tiefgekühlt war oder nicht) etwas Zeit zum „Atmen“ geben, bevor Sie es weiterverarbeiten.

Nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Zubereiten und einen guten Appetit!

Ihr Waldhofteam

*Bereits von uns tiefgekühlt erworbene Ware kann nach dem ***Auftauen direkt verarbeitet werden, da es nach oben angegebener Empfehlung, vor der Tiefkühlung behandelt wurde. Auch durch den Prozess des Einfrierens reift das Fleisch langsam weiter.

** Erhalt: Verarbeitungsdatum = Abholdatum (Abholung): 10 Tage nach Schlachttermin, der auf der Verpackung festgehalten ist.

*** Sanftes Auftauen im Kühlschrank, wobei es da auch gerne noch einige Tage nachreifen darf.