Taste Store
ul. Dygata 3 lok. U1, 01-748 Warszawa
+48 668 668 500, 22 254 11 11

Zestaw selekcjonowanych steków sezonowanych z kością i bez kości

Cena: 514,90 zł

Opis produktu

ZESTAW ZAWIETA:

2 STEKI Z SEZONOWANE NA SUCHO Z JAŁÓWKI
Najwyższej jakości steki z rostbefu z polskich jałówek o cechach wybitnie mięsnych. Unikalne metody hodowli i doboru ras dają efekt w pięknie marmurkowanym mięsie - porównywalnym z amerykańską legendarną klasą Prime Beef. Ta wołowina idealnie nadaje się do długiego dojrzewania. Dlatego stek jest sezonowany na sucho w kontrolowanej temperaturze i wilgotności przez minimum 30 dni. Smak się kondensuje, mięso kruszeje, a tłuszcz mięśniowy podbija smakowitość mięsa. Dzięki temu uzyskuje niezrównaną delikatność struktury i pełnię wołowego aromatu.

2 STEKI SEZONOWANE MIETODĄ MIESZANĄ Z BYKA
Steki sezonowane wykrojone jest z dojrzewających przez minimum 3 tygodnie rostbefu i antrykotu wołowego ze szlachetnej rasy Angus. Wołowina sezonowana jest techniką mieszaną. 3 tygodnie sezonowania dzielą się na 10 dniowy okres sezonowania w większych elementach na sucho, a następie kolejne min. 10-14 dni sezonowania na mokro. Smak się kondensuje, mięso kruszeje, a tłuszcz mięśniowy podbija smakowitość mięsa. Dzięki czemu możemy przygotować w krótkim czasie na grillu lub na patelni z tej wołowiny pysznego steka.

SEZONOWANY STEK T-BONE
Sezonowany na mokro 21 to charakterystyczny w kształcie stek T-bone z byka wybitnie mięsnej rasy Black Angus. W steku T-bone po bokach kości w kształcie litery T są dwa elementy mięsa wołowego - polędwica wołowa i rostbef wołowy. Stek musi być sezonowany, ponieważ dzięki kruszeniu twardszy od wołowiny rostbef staje się miękki i czas obróbki kulinarnej potrzebnej do przygotowania tego dwuelementowego steka się wyrównuje. Dodatkowo delikatna polędwica dzięki sezonowaniu z kością nabiera charakteru. Poniżej piszemy o dwóch znanych daniach, które powstają z tego rodzaju steka.

SEZONOWANY STEK TOMAHOWK
Stek sezonowany na mokro 21 dni z mięsnej rasy Black Angus to również bardzo charakterystyczny w kształcie stek Tomahowk. To stek z antrykotu z kością żebra wołowego. Jest to specjalna odmiana cięcia steka cote de boeuf (czyli sezonowanego antrykotu) z zachowanym dłuższym żebrem, ułatwiającym przewracanie steka podczas grillowania lub smażenia. Dodatkowo tkanka łączna przy kości podczas obróbki cieplnej podbija walory smakowe mięsa. Jest to bardzo duży stek, którego ciężar dochodzi do 1 kg. Wymaga dłuższej obróbki cieplnej.

SEZONOWANY STEK COTE DE BOEUF
Stek Cote de Boeuf z jałówki. To wyśmienity, sezonowany na sucho conajmniej 28 dni stek z Rib Eye z kawałkiem kości żebrowej.

Wycięty jest z antrykotu wołowego bardzo wysokiej klasy stek wołowy o podbijającym smak mięsa marmurku.