

Metro Österreich: Top Cuts vom Angus-Rind

Metro bringt rechtzeitig zur Grillsaison Special Cuts von Angus-Rind nach Österreich.



Angus-Rinder von Heritage-Angus in Kanada. © Adobe Stock

Angus-Top-Cuts aus Kanada

Das **Metro**-Fleisch-Sortiment besteht aus Spitzenprodukten ausgesuchter Erzeuger, die nach strengen Qualitätskriterien geprüft werden. **Angus-Rinder** wie die, die Metro jetzt aus Kanada anbietet, sind eine spezielle Fleischrasse. Sie bringen von Grund auf eine tolle Marmorierung mit, das Fleisch ist noch zarter und schmackhafter.

Von Picanha bis Tri Tip

Das Fleisch kommt von **Heritage Angus**, einem Zusammenschluss familiär geführter Farmen in der kanadischen Prairie, die sich der Zucht von Angus-Rindern verschrieben haben. Striktes Verbot von Antibiotika, Wachstumshormonen oder Steroiden, als Futter ausschließlich Heu und Getreide und nicht zuletzt langsames Wachstum sind die Kriterien, die dieses Fleisch so besonders machen. Bei Metro exklusiv erhältlich: Picanha, Flank Steak, Flap Steak, Heart of Rump, Petite Tender, Oyster Blade, Tri Tip, Brisket, Short Ribs. Neben diesen Special Cuts sind natürlich auch die Klassiker des Beef-Grillens in kanadischer Angus-Qualität im Angebot: Ribeye, Striploin, das es auf Bestellung auch als Tomahawk, am zugeputzten, extralangen Rippenknochen gibt, sowie Filet.

www.metro.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at