



# KUNDEN-INFO

## *Natura-Beef vom Mathis-Hof*

- Das Fleisch ist vakuumiert und mit den nötigen Details beschriftet. Es muss nicht sofort eingefroren werden, sondern kann in der Originalverpackung im Kühlschrank aufbewahrt und laufend genossen werden.
- Wir empfehlen, das Fleisch bei -20 Grad einzufrieren. Das Tiefkühlfach im Kühlschrank eignet sich nicht für längere Aufbewahrung. Frieren Sie nur eine Lage aufs Mal ein und legen Sie nie frisches auf gefrorenes Fleisch.
- **Hamburger:** Diese werden bereits gefroren geliefert und müssen auch umgehend wieder in den Tiefkühler.  
**Leber:** Die Leber muss innerhalb von zwei Tagen genossen oder eingefroren werden.
- Ein Muss: Tauen Sie das Fleisch im Kühlschrank auf (12-24 Stunden, je nach Grösse). Das Auftauen in der Mikrowelle vermindert die Fleischqualität. Nehmen Sie das Fleisch mind. eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank und der Verpackung und tupfen Sie es trocken.
- Nutzen Sie die Knochen für einen Sud mit dem Sie feine Saucen zubereiten können. Einfach Auskochen, Absieben und Einfrieren.
- **Empfehlung:** Die edlen Stücke (Entrecôte, Hohrücken, Filet, Huft, Plätzli à la Minute kurz anbraten und dann im Ofen bei 75 Grad je nach Dicke 20 - 30 Minuten ziehen lassen (Niedergarmethode).