

神戸牛

KOBE BEEF AUSTRIA
GERHARD ZADROBILEK



Genuss & Leidenschaft

GENUSSVOLLE KOOPERATION

Durch die Kooperation mit dem ehemaligen Radprofi und heutigen Wagyu-Züchter Gerhard Zadrobilek, verfügen die Hink-Pasteten-Profis über einen seltenen und besonders wertvollen Rohstoff – Kobe Beef Austria. Das Fleisch des „Wagyu-Rindes“ besticht durch seine unvergleichliche Qualität und begeistert durch den hervorragenden Geschmack. Es ist extrem zart, saftig, dunkelrot und fein marmoriert. Zudem weist es einen 70%igen Anteil an einfachen, ungesättigten Fettsäuren auf.

Die Traditionsmanufaktur Hink, bekannt für ausgezeichnete Qualität, veredelt nun in sorgsamer Handarbeit die hochqualitative Rohware zu zwei exquisiten Produkten, welche in ausgewählten **MERKUR** Märkten erhältlich sind.

KOBE BEEF AUSTRIA VON PROFIS VEREDELT

Zur Fertigung der vollmundigen „**Kobe Beef Austria Creme**“ werden die Fleischstücke des Wagyu-Rindes zart geschmort, sorgsam per Hand geschnitten und anschließend zu einer feinen Creme verarbeitet. Ihre einzigartige Note erhält die Creme vor allem durch das Fett des Wagyu-Fleisches, welches besonders schmackhaft ist. Zusätzlich wird die Creme durch die Zugabe von erlesenen Gewürzen wie Schalotten, Kapernbeeren und Senf verfeinert.

Serviertipp: Die „**Kobe Beef Austria Creme**“ harmoniert hervorragend mit einem knusprigen Stück Schwarz- oder Weißbrot und einem gehaltvollen Rotwein wie zum Beispiel Cabernet Sauvignon.

Zur Herstellung des saftig-würzigen „**Kobe Beef Austria Rillettes**“ werden die zarten Fleischstücke des Wagyu-Rindes im eigenen Saft geschmort, per Hand geschnitten und sorgsam zerdrückt. Das Rillettes verführt Genießer durch die raffinierte Rezeptur, die ihre besondere Note durch die Beigabe von Schalotten, Tomaten und Lauch erhält.

Serviertipp: Ein besonderes Geschmackserlebnis bietet das zarte „**Kobe Beef Austria Rillettes**“ zusammen mit einem knusprigen Stück Schwarz- oder Weißbrot, sowie in Kombination mit frisch gekochter Tagliatelle. Wir empfehlen hierzu einen kräftigen Rotwein wie zum Beispiel Blaufränkisch.

Feine Spezialitäten vom Wagyu-Rind in zwei Sorten:



„Kobe Beef Austria Creme“



„Kobe Beef Austria Rillettes“

Lagern bei +4° bis +6° C.