

Das Choco Beef von John Sashi Nielsen bietet ein einzigartiges Genusserlebnis. Die finnischen Färsen erhalten täglich 300-400g Bruchschokolade auf der Weide. Das Ergebnis: Ein außergewöhnliche zartes, saftiges Steak mit besonders zart-schmelzender Note.

Diese **besondere Zucht** inmitten der natürlichen Schönheit Finnlands und die Auszeichnung als **weltbestes Steak** beim WORLD STEAK CHALLENGE bereits 3x in Folge machen das Choco Beef zu einer **exklusiven Delikatesse** mit unübertroffener Genussqualität. Entdecken Sie eine neue Dimension des Geschmacks – Choco Beef, ein kulinarisches Highlight!



Rumpsteak – Das Roastbeef von der finnischen Färse CHOCO Beef wird aus dem hinteren Teil des Rückens als sogenannter "Center Cut" (Steak Ready) geschnitten.



Rinderfilet – Das Filet ist das edelste und zarteste Stück, welches hinter dem Roastbeef liegt. Es ist besonders mager und ausgesprochen zart.



Entrecôte – Der Schnitt aus dem vorderen Teil des Rückens, präsentiert sich in kompakter Form. Es bleibt dank des enthaltenen Fettauges und der Marmorierung besonders saftig.





EINZIGARTIGES GENUSSERLEBNIS

Die Färsen erhalten täglich hochwertige Vollmilchschokolade, insgesamt etwa 100 Kilo im Leben. Die Schokolade verleiht dem Fleisch ein feines Kakaoaroma und macht das Fleisch unvergleichlich zart und saftig.

PREMIUM-QUALITÄT

Die Ayrshire-Rinder wachsen in kleinen Herden im malerischen Finnland unter strengen Vorgaben auf. Nur die besten Tiere werden für die Choco Beef-Produktion verwendet.

WELTBESTES RINDFLEISCH

Choco Beef aus Finnland ist ausgezeichnet als weltbestes Rindfleisch beim WORLD STEAK CHALLENGE- und das zum 3x in Folge!



Entdecken Sie alle Highlights www.cittimarkt.de/chocobeef

Markt der Lebensfreude JOHN SASHI NIELSEN Fleischsommelier und Gründer von Choco Beef

