

Die Fleischbibel

Fleisch ist eines der ursprünglichsten Nahrungsmittel der Menschheit und es verdient größte Sorgfalt und größten Respekt. Man kann es braten, grillen, dünsten, kochen usw. – auf welche Weise auch immer das Fleisch zubereitet wird, bei der Qualität sollte man keine Kompromisse eingehen!

Gourmetfleisch.de ist ein Lieferant internationaler Fleischwaren auf erstklassigem Niveau. Diesen hohen Anspruch und ihre Leidenschaft für **Premiumfleisch** haben die beiden Fleischsommeliers Yannick Meurer und Timo Schwarz 1-zu-1 in ihre *Fleischbibel* übertragen. Ebenso fachkundig wie leidenschaftlich präsentieren sie ihre Philosophie und Standards zu Haltung, Fütterung, Verarbeitung und Zubereitung, die da ganz einfach lauten: Respekt vor den Tieren und größte Sorgfalt für ein erstklassiges Fleischprodukt.

Und das transportiert auch das Buch: fundiertes Wissen über die wichtigsten Fleischrinder- und Schweinerassen, zahlreiche Cuts und Merkmale von **Premiumfleisch**. Eine Auswahl internationaler Arten vom Angus-Rind über das Hereford und Wagyu bis hin zu weniger verbreiteten Rassen wie dem Galloway oder dem Weißblauen Belgier, und vom Ibérico-Schwein über das Duroc bis zum Chinesischen Maskenschwein – dieses Standardwerk liefert zu 100% Sachkenntnis und Leidenschaft – beides spiegelt sich natürlich auch in den ausgewählten Zubereitungstipps von Profi-Grillmeistern wieder, die dieses phantastische Buch perfekt abrunden.



- Fachwissen der Fleischsommeliers
- Fleischrassenkunde bei Rind und Schwein
- Qualitätsmerkmale von **Premiumfleisch** erkennen
- Jede Menge Cuts und Praxis-Tipps für die perfekte Zubereitung
- Gängige Zubereitungsmethoden für Premiumfleisch

Bibliografie:

Yannick Meurer/ Timo Schwarz: Die Fleischbibel

224 Seiten, zahlreiche Farbfotos, 225 x 286 mm, Hardcover, ISBN 978-3-96664-150-0, €(D): 49,90