



WARUM EIGENTLICH SASHI?

DAS WOHL BEGEHRTESTE FLEISCH DER WELT

-Nachhaltig in limitierter Stückzahl-

Das Sashi Beef ist sensationell zart und wird nachhaltig in limitierter Stückzahl produziert. Für die High End Qualität von Sashi Beef wird das Fleisch handverlesen. Erste Voraussetzung ist die Einhaltung extrem hoher Standards bei der Tierhaltung, Aufzucht und Ernährung. Es kommen nicht alle Rinder infrage dieses hohen Marmorierungsgrad zu erreichen.

-Besondere Merkmale-

- 100% Rindfleisch von finnischen, natürlich intakten Weiden
- sehr hoher Marmorierungsgrad
- Naturbelassene Aufzucht mit viel Gras aus dem eigenem Anbau über dem Winter

-Gut zu wissen-

Finnland gilt nicht von ungefähr als Paradies für Rinder. Nur etwa ein Prozent der Gesamtzahl der Rinder in der EU lebt hier und jedem Tier steht eine ausreichend große Fläche zur Verfügung. Große Betriebe sind selten, die meisten Herden bestehen aus weniger als 100 Tieren.

Anders als in Irland, wo die Tiere oftmals ganzjährig weiden, wird in Finnland aufgrund der wenigen zur Landwirtschaft nutzbaren Flächen das Futter selbst angebaut und erzeugt. Im Sommer jedoch grasen die Rinder in einer malerischen und idyllischen Umgebung mit klaren Seen unter blauem Himmel auf satten Grünen Wiesen. Die Beigabe von Schokolade zur natürlichen Fütterung erzeugt eine dezente Kakaonote und unterstützt die Entwicklung von wertvollem, intramuskulärem Fett. Diese Marmorierung macht das Fleisch so unnachahmlich zart und saftig.