

CHIANINA



#besseressen

Die Toskana ist ein Sehnsuchtsort, nicht nur für Urlauber, sondern vor allem auch für Fleischliebhaber. Das Chianina Rind liefert puren Fleischgenuss, nämlich das bekannteste Steak Italiens in Gestalt des „Bistecca alla Fiorentina“. Das italienische „bistecca“ leitet sich dabei ursprünglich vom englischen „beef steak“ ab.

Ein wenig Salz, Pfeffer und Olivenöl, mehr braucht dieser über Holzkohle gegrillter Fleischkoloss nicht. Es gilt, mit Einfachheit zu begeistern. Typisch italienisch eben.



Produktinfo für Profis, denn Ihr **GUTES FLEISCH** ist unsere Mission

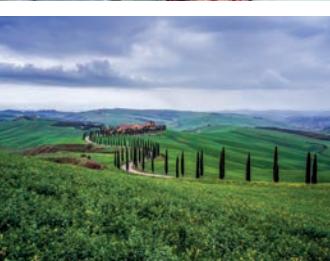
CHIANINA



#geschmacksexplosion

Das Chianina Rind zeichnet sich durch natürliches, saftiges Fleisch und traditionellen Geschmack aus. Würzen sollte man das edle Rindfleisch am besten ausschließlich mit Salz und feinstem Olivenöl. So wie es die Italiener auch machen.

#facts



#bistecca

Das toskanische Chianina Rind zählt mit einem Stockmaß von bis zu 1,80 Metern und einem Gewicht von 1.500 Kilogramm weltweit zu den größten Rinderrassen. Wir beziehen unsere Chianina-Produkte von einer italienischen Züchtergemeinschaft aus unmittelbarer Nähe zum Val di Chiana, wo diese ältesten noch lebenden Fleischrinder seit rund 2.500 Jahren beheimatet sind. Die Tiere leben in Kleingruppen von etwa 30 Tieren und erhalten ausschließlich Futter aus der Region. Die Züchtergemeinschaft bringt 1 IGP-zertifiziertes Chianina-Rind pro Hof monatlich zur Schlachtung in ein und denselben Schlachthof.

Typisches Kennzeichen der „Razza Chianina“ ist ihr auffällig unauffälliges Fell. Bei Geburt zunächst noch rötlich-braun, wechselt es beim ausgewachsenen Tier zu einem klaren Porzellanweiß.

Die bekanntesten Stücke des Chianina Rindes sind das Bistecca alla Fiorentina (Porterhouse) und das Bistecca di Razza Pura (T-Bone). Ursprünglich in der Toskana beheimatet, sind beide Fleischstücke inzwischen ein stolzer Teil italienischer Kultur. Für die Italiener gibt es nur eine Art ein Bistecca alla Fiorentina zuzubereiten: auf dem Holzkohlegrill. Aber egal, wie Sie ein Chianina zubereiten, der exklusive Genuss außergewöhnlichen Fleischs ist Ihren Gästen garantiert.



[Hier Herkunftsvideo
anschauen](#)

