

סטייקים



אין כמו סטייק עסיסי לענג את החיך והנשמה. עשוי על האש או במחבת, משובץ שומן (משוייש) או כבשר רזה, סוד הסטייק המשובח טמון באיכות הבשר.

אנטריקוט עגל טרי

שמות מוכרים: ורד הצלע, אנטריקוט, "פריים ריב", סטייק עין

נתח האנטריקוט מאופיין בבשר משוייש היטב (משובץ בשומן) (ובמרכזו פרח השומן המקל על זיהויו. האנטריקוט מתאים במיוחד לצלייה בתנור או על האש כנתח שלם (רוסטביף) או כסטייק וכן לטיגון במחבת כסטייק עם וללא רטבים / מרינדה. במהלך הצלייה והטיגון, השומן המעטר את הנתח נמס ומקנה לבשר את טעמו העסיסי המשובח. בשל מרקמו המיוחד, בשר האנטריקוט מקבל היטב כל רוטב. יחד עם זאת, גם תיבול של מלח ופלפל בלבד ידגישו היטב את טעמו הטבעי הנפלא של הבשר.

פילה עגל טרי

שמות מוכרים: פילה, מותנית

הנתח היוקרתי והאיכותי ביותר בבקר. ממוקם בצידי הפנימי של הצלעות האחוריות. טעמו של הפילה עדין מאד ומרקמו רך ביותר. צורות ההכנה המומלצות הן בצלייה או טיגון קצרים מאד כנתח שלם בתנור או פרוס לסטייקים עבים ומשובחים בטיגון או בצלייה על האש. הפילה מקבל היטב רטבים בטעמים שונים. יחד עם זאת, תיבול של מלח ופלפל בלבד ידגישו היטב את טעמו הטבעי הנפלא של הבשר. הפילה ממוקם בחלקו האחורי של העגל ועל פי חוקי ההלכה היהודית יש לנקר (להוציא) את גידי החלב בכדי להפכו לכשר. ערכיו התזונתיים של הפילה גבוהים ביותר גם בהשוואה לעוף ודגים.

סינטה עגל טרי

שמות מוכרים: סינטה, מותן SIRLOIN ,

נתח הסינטה, נתח משובח ביותר, ממוקם בהמשך לאנטריקוט בצמוד לצלעות האחוריות כשבצידי הפנימי נמצא הפילה. שכבת השומן העוטפת את הנתח מקנה לבשר טעם ועסיסיות מודגשים וטעימים במיוחד. הנתח מיועד לשתי צורות הכנה עיקריות: כרוסטביף - צלוי בתנור או על האש - כנתח שלם, או פרוס לסטייקים עבים ועסיסיים המוכרים בשם סטייק סירליון עשויים במחבת או על האש. נתח הסינטה ממוקם בחלקו האחורי של העגל ועל פי חוקי ההלכה היהודית יש לנקר (להוציא) את גידי החלב בכדי להפכו לכשר. הערכים התזונתיים של נתח הסינטה גבוהים מאד (עם הסרת שכבת השומן העליונה) גם בהשוואה לעוף ודגים.

שייטל עגל טרי

שמות מוכרים: שייטל, כנף העוקץ RUMP ,

נתח השייטל, אחד הנתחים המשובחים ביותר בעגל הוא גם אחד הנתחים הפחות מוכרים בישראל. הבשר מאופיין במרקם רך ועסיסי ומתאים מאד לצלייה בתנור כנתח, פרוס דק להכנת שניצלים ואסקלופים או פרוס לסטייקים (ראמפ סטייק) - עשוי בצלייה על האש או במחבת.

בצמוד לשייטל נתח קטן יחסית ומוארך בשם "שפיץ שייטל" מאופיין בבשר רך במיוחד, מצוין לצלייה קצרה או טיגון מדליונים במחבת או על האש. הנתח ממוקם בחלקו האחורי של העגל בהמשך לסינטה ועל פי חוקי ההלכה היהודית יש לנקר (להוציא) את גידי החלב בכדי להפכו לכשר. נתח השייטל דל בשומן וערכיו התזונתיים גבוהים

סטייק אנטריקוט עגל טרי

אתם מוזמנים להתענג על טעמו של סטייק האנטריקוט שלנו המאופיין בפרח השומן העסיסי שבמרכזו ובמרקמו הייחודי. צלוי או מטוגן, עם או בלי רוטב, עם כוס יין לאור הנרות או על הגריל בפארק...
כל מגשית מכילה זוג סטייקים במשקל ממוצע של 250 גר' לסטייק, הנבחרים בקפידה במפעל בקר תנובה ונארזים באריזת נוחות.



שמות מוכרים: כף Side Top,

נתח גדול מאוד ומשובח מאוד הבנוי ממספר קבוצות שריר. מתאים מאוד להכנת רוסטביף לצליה בתנור, שניצלים, אסקלופים, וכן סטייקים בטיגון או צליה על האש. נתח הכף דל שומן וערכיו התזונתיים גבוהים מאד.



אוזית עגל טרי

שמות מוכרים: אוזית, נוס, אגוז Rump Top

נתח גדול הבנוי ממספר קבוצות שריר שונות. אחד מחלקיו בעל צורת אגוז יפה מתאים מאד לצלי קדירה. מחלקו האחר של הנתח ניתן להכין שניצלים ואסקלופים נפלאים. הנתח ממוקם בחלקו האחורי של העגל, ועל פי חוקי ההלכה היהודית יש לנקר (להוציא) את גידי החלב בכדי להפכו לכשר.

שפיץ צ'אך

שפיץ צ'אך הינו חלק מנתח הצ'אך. השפיץ הינו אחד הנתחים האיכותיים והרכים ביותר בעגל המיועד לצלייה קצרה בגריל או 'על האש'. מצוין להכנת סטייקים עסיסיים בטעם נפלא וכן להכנת רוסטביף בתנור ורצועות בשר מוקפצות.