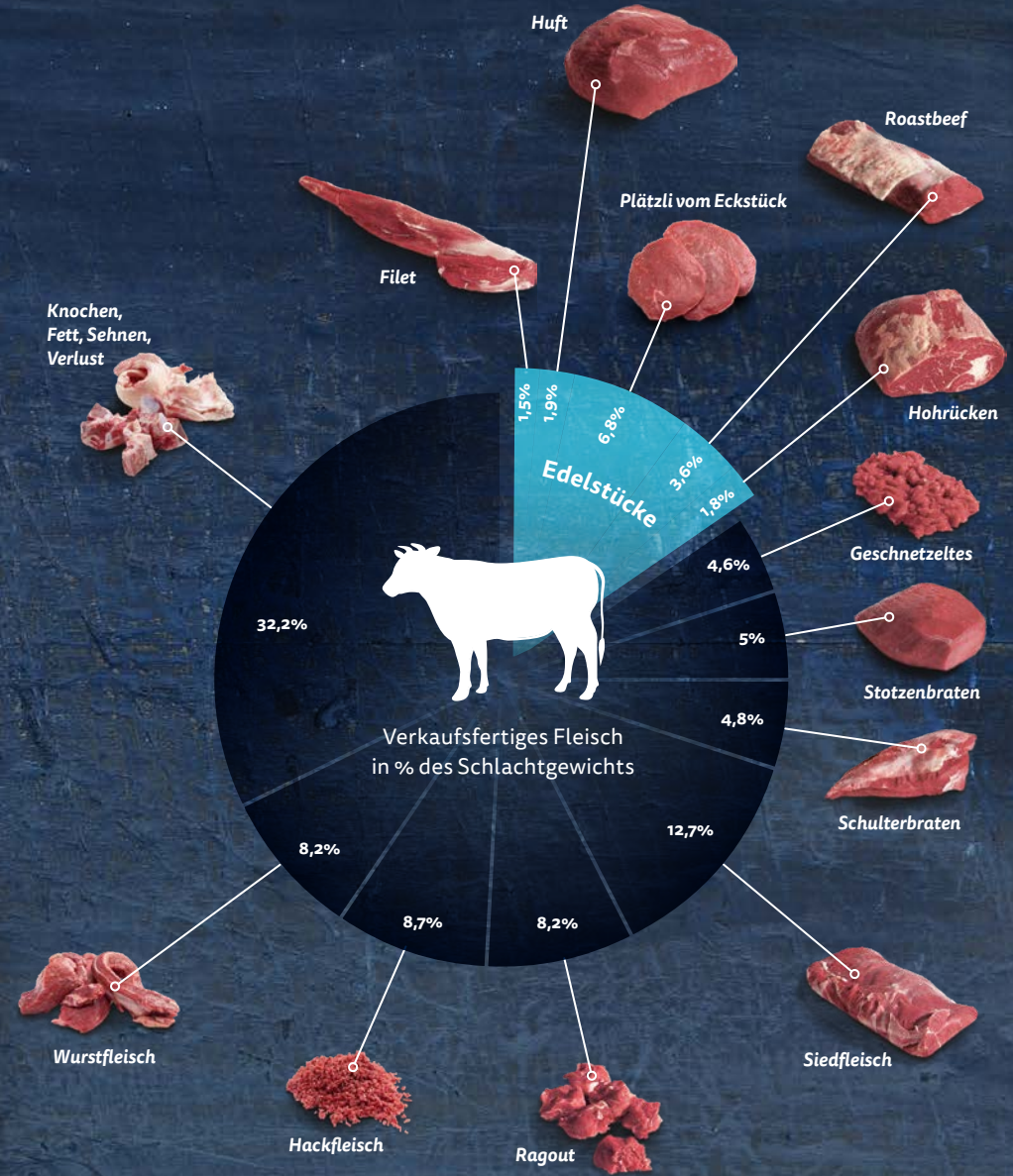


# Viel Gutes vom Rind

Filet und Entrecôte kennen wir alle, essen wir alle gerne. Doch ein Rind hat noch viel mehr Gutes zu bieten. Wie wär's mal mit einem Ragout, Siedfleisch oder etwas Gewagterem wie Kutteln oder Herz?

Filet, Huft, Eckstück, Roastbeef und Hohrücken sind Edelstücke – sie machen nur gerade 16% des verkaufsfertigen Rindfleisches aus. Die Nachfrage nach Edelstücken ist so gross, dass sie heute zunehmend importiert werden müssen.

Darum macht es Sinn, auch die vielen anderen Stücke vom Rind zu verwerten. Die schmecken – richtig zubereitet – genauso gut. Zudem sind sie in ausreichender Menge aus Schweizer Herkunft verfügbar und erst noch günstiger.



Viele feine Rezepte mit tollen, eher unbekanntem Stücken vom Rind gibt's unter [schweizerfleisch-academy.ch/nosetotal](http://schweizerfleisch-academy.ch/nosetotal)