Luma Beef Steaks verfeinert mit Edelschimmel

Neu und exklusiv bei Otto Gourmet

(ddp direct) Otto Gourmet ergänzt sein Fleischsortiment mit einem weiteren außergewöhnlichen Produkt: Luma Beef ausgewähltes Rindfleisch, verfeinert mit einem Edelschimmel. Die speziell ausgesuchten Stücke sind saftiger, zarter, geschmacksintensiver als herkömmlich gereifte Stücke. Der Edelschimmel verleiht dem Fleisch eine unverkennbar nussige Geschmacksnote. Luma Beef ist in Deutschland exklusiv bei Otto Gourmet erhältlich.

Luma Beef stammt von ausgewählten Schweizer Rindern, die nach Natura-Beef-Standards aufgezogen wurden und von nachhaltig produziertem Irish Beef aus dem Otto Gourmet Sortiment. Der Edelpilz wird vor der Reifung auf das Fleisch aufgetragen. Anschließend hängt es am Knochen vier bis sieben Wochen in speziellen Reifekammern und trocknet an der Luft. In dieser Zeit arbeitet der Pilz und baut das zähe Bindegewebe gleichmäßig ab. Während sich von außen der schimmeltypische weiße Flaum bildet, wird das Fleisch innen gleichmäßig zart und entwickelt sein nussiges Aroma. Dabei wirkt der Edelpilz gleichzeitig wie ein Schutzschild und verhindert die Bildung von Bakterien. Vor dem Verkauf wird die äußere Schicht entfernt. Luma Beef kann anschließend wie ein herkömmliches Steak zubereitet werden.

Die Idee, sich einen Edelschimmelpilz zu Nutze zu machen ist schon sehr alt. Salami, Bünd-nerfleisch, Käse, Sojasauce usw. werden auf ähnliche Weise verfeinert. Die Anwendung auf frischem Fleisch kombiniert mit modernsten Hygienemaßnahmen und mikrobiologischen Kenntnissen, ist allerdings neu. Die ursprüngliche Pilzkultur stammt aus der Natur. Um ihn nach den Vorgaben der Lebensmittelindustrie nutzen zu können, erzeugt Luma Beef den Pilz im Labor. Der Prozess wird von studierten Biotechnologen kontrolliert und gesteuert, das gesamte Verfahren unterliegt strengsten hygienischen Bedingungen. Zudem konnte auf das Verfahren das internationale Patent angemeldet werden. Langfristig plant Otto Gourmet, Fleisch aus dem eigenen Sortiment selbst vor Ort im Fleischkompetenz-Zentrum Heinsberg mit dem Edelschimmel zu verfeinern. Entsprechende Vorbereitungen sind bereits getroffen.

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:
http://shortpr.com/6j8p8v

Permanentlink zu dieser Pressemitteilung:
http://www.themenportal.de/essen-trinken/luma-beef-steaks-verfeinert-mit-edelschimmel-48077

=== Luma Beef - Steaks mit Edelschimmel (Bild) ===

Shortlink:
http://shortpr.com/5gs3o0

Permanentlink:
http://www.themenportal.de/bilder/luma-beef-steaks-mit-edelschimmel

Pressekontakt

OTTO GOURMET

Frau Sandra Klassen
Boos-Fremery-Str. 62
52525 Heinsberg

s.klassen@otto-gourmet.de

Firmenkontakt

OTTO GOURMET

Frau Sandra Klassen
Boos-Fremery-Str. 62
52525 Heinsberg

otto-gourmet.de
s.klassen@otto-gourmet.de

Otto Gourmet ist ein Spezialitätenversand mit dem Schwerpunkt exklusives Fleisch und hat sich innerhalb von sechs Jahren zu einem der renommiertesten Unternehmen für das sensible Lebensmittel entwickelt. Acht der neun Drei-Sterne-Köche Deutschlands zählen zu den Kunden des Familienbetriebes. 25 Mitarbeiter kümmern sich um rund 1.500 Köche aus der Spitzengastronomie und mehr als 15.000 Privatkunden. Das Otto Gourmet Küchenteam testet vor dem Verkauf alle Produkte. Nur das Fleisch, das den hohen Ansprüchen der in der Spitzengastronomie geschulten Köchen entspricht, wird in das Sortiment aufgenommen. Im September 2011 eröffneten die Fleischexperten in Heinsberg (NRW) das erste Fleischkompetenz-Zentrum (FKZ) Deutschlands. Hier dreht sich alles um Fleisch: Schulungen, in denen Qualität und Geschmack verschiedener Fleischrassen erklärt werden und Profiseminare, bei denen z.B. ganze Tiere selbst zerlegt und zubereitet werden. In der eigenen Produktion werden Zuschnitte nach Kundenwunsch erstellt und die Reifekammern verfeinern die Produkte nach individuellem Geschmack.

Anlage: Bild