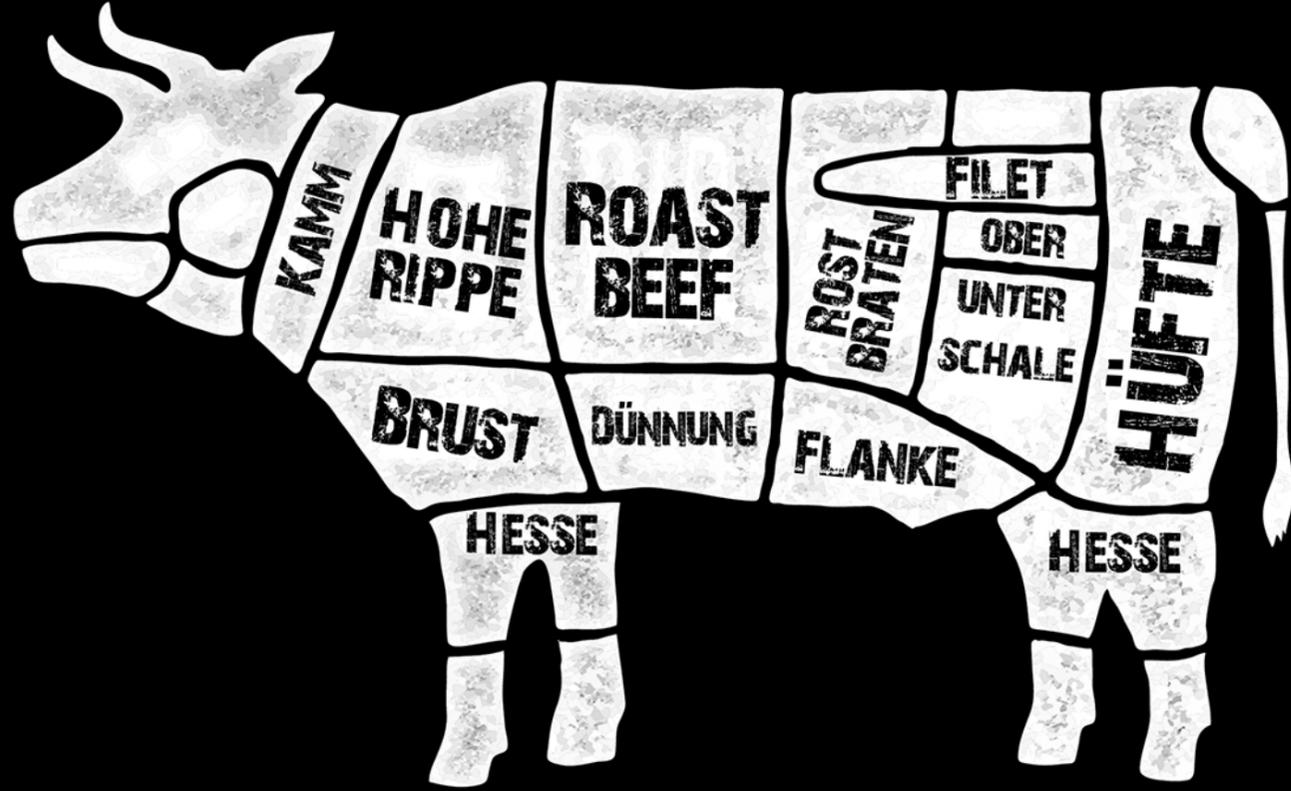


TEILSTÜCKE VOM RIND



 Rinder Hackfleisch ist mageres Muskelfleisch vom Rind ohne Sehnen. Es darf maximal einen Fettgehalt von 20 Prozent haben

 Dana etinden elde edilen kıymanın özelliği yağsız (azami %20 yağ oranı) ve sinirsiz olması yemeklere ayrı bir tat vermesini sağlamaktadır.

Rind, Kalb, Lamm und Gölügel



Als Rindfleisch (auch Rindsfleisch bzw. Rinderfleisch)[1] bezeichnet man im deutschsprachigen Raum allgemein das Fleisch verschiedener Hausrindrassen, das nach der Schlachtung von Tieren aus der Rinderproduktion erzeugt wird. In der Warenkunde wird auch das Fleisch von Wildrindern hinzugezählt, während dies in der Speisenlehre zum Wildfleisch gerechnet wird. Mit Rind kann auch die Gattungsgruppe der Bovini gemeint sein, zu der neben den Eigentlichen Rindern auch Büffel und Bisons gehören

verarbeitet und vermarktet



Almaya ve Almanca konuşulan ülkelerde genel bağlamda sığır eti, çeşitli türlerdeki evcil sığırların kesiminden sonra elde edilen et ürünlerini kapsamına almaktadır. Gıda Bilimleri enstitüleri tarafından yabancı et olarak adlandırılan ve yabancı sığırdan elde edilen sığır Eti de bu kategori içerisine alınmaktadır. Bu sınıflandırma içerisinde vahşi Bizon Ve Buffalo ailesine ait olan Bovini adı ile bilinen vahşi sığır türü de girmektedir.

duşurme özelliği olan bu lezzet bizden çok rahattır

Sığı