

Fondue Chinoise-Fleisch im Test

20. Dezember 2016

KASSENSTURZ SRF



Marke	Deluxe	Finest	Denner	M-Classic	Globus	Epagny	Qualité & Prix	Gourmet	Epagny	Coop Naturafarm
Bezeichnung	Fonde Chinoise Rindfleisch	Fondue chinoise Rind	Fondue Chinoise Rind	Fondue chinoise	Chinoise Rind	Fondue chinoise	Fondue chinoise Rindfleisch	Fondue Chinoise mit Rindfleisch	Fondue chinoise	Fondue Chinoise Rindfleisch
Preis pro 100 g	4.-	6.89	3.79	6.22	7.90	4.06	6.58	4.-	5.-	9.40
Inhalt (g)	400 g	450 g	500 g	450 g	566 g	500 g	600 g	500 g	500 g	250 g
Preis (Fr.)	15.99	31.00	18.95	28.00	44.70	20.30	39.50	19.99	25.00	23.50
Eingekauft	Lidl	Migros	Denner	Migros	Globus	Spar	Coop	Aldi	Manor	Coop
Label	Suisse Garantie	Terra suisse	Suisse Garantie	-	-	Suisse Garantie	Suisse Garantie	Suisse Garantie	Suisse Garantie	Natura-Beef, IP
Angaben zum Fleisch	-	-	restrukturiert	-	-	zusammenfügt	-	-	zusammenfügt	-
Duft/ Aroma/ Geschmack	4.6	4.6	4.2	4.2	4.3	3.9	3.8	3.4	2.8	2.6
Kommentare	Rindfleischaroma, arttypisch	Duft mild nach Rind, im Mund etwas schwächer, aber typisch	Duft und Aromen nach Rindfleisch, aber sehr schwach	Geruch schwach, Rindsaromen spürbar, auch im Mund	Jury uneins: + riecht nach Rindfleisch, frisch; Rindsaroma, lang anhaltend; - überlagert	Geruch schwach; wenig aromatisch, leichte Fehleraromen	Duft typisch für Rindfleisch, Fehleraroma	Geruch schwach, untypisch, leicht fischig; im Mund leicht sauer, nach altem Fleisch	riecht kaum; Geschmack untypisch, zu lang gelagert?, Fehleraromen	Geruch fast säuerlich, fremd; Geschmack säuerlich, fremd, fast fischig, Fleisch zu lang gelagert
Textur, Konsistenz	4.6	4.5	4.3	4.1	3.7	3.7	3.4	3.7	2.5	2.4
Kommentare	zart, aber eher trocken	meist zart und saftig	spürbar, dass Fleisch restrukturiert; zum Teil gummig und zäh, besser bei sehr kurzer Garzeit	eher zäh und trocken	saftig, da gut marmoriert, aber auch: sehr faserig	elastisch bis zäh, trocken	zäh, gummi, vor allem trocken	zum Teil zäh und gummig, immer trocken	zäh, faserig, trocken, gummig	unbefriedigend, zäh, gummig, trocken
Aussehen roh & geqart	4.3	4.5	4.0	4.1	4.2	4.1	4.2	4.0	3.3	3.6
Kommentare	schrumpft wenig; roh: gar kein Fett, rissig, nach längerem Auftauen oxidiert	schrumpft nur wenig; roh: keine Auffälligkeiten	gegart und roh sehr inhomogen; ange-trocknet wegen Gefrierbrand, leicht oxidiert nach 3 Stunden	roh faserig, angetrocknet, ungleichmässig geschnitten	roh: sieht nach guter Qualität aus, am Rand oxidiert, faserig; gegart: Schrumpfung tolerierbar, grobfaserig	Klebfleisch, Gefrierbrand, angetrocknet, leicht oxidiert	angetrocknet, leichter Gefrierbrand, eher sehnig	schrumpft stark	Klebfleisch, schrumpft eher stark; Gefrierbrand, unappetitlich aus, nach 1/2 Stunde angetrocknet wegen Gefrierbrand	schrumpft beträchtlich; Röllchen fallen auseinander, Klebfleisch; Gefrierbrand, angetrocknet, leicht sehnig
Gesamtnote	4.6	4.6	4.2	4.2	4.1	3.8	3.7	3.6	2.7	2.6
Gesamturteil	genügend	genügend	genügend	genügend	genügend	ungenügend	ungenügend	ungenügend	ungenügend	ungenügend

Noten-Skala: 6 - 5,5: Sehr gut / 5,4 - 4,8: Gut / 4,7 - 4: Genügend / 3,9 - 2,5: ungenügend / 2,5 - 1: Schlecht. Rang nach Gesamturteil, Note und Preis.