

Trockenfleisch-Degustation

Dienstag, 26. Januar 2016

									
Marke	Prix Garantie	Spécialité Suisse	Cher-Mignon	Alpina	M-Budget	Maestade	Albert Spiess	Michel Ebener	Denner
Bezeichnung	Trockenfleisch	Bündnerfleisch hauchdünn	Walliser Trockenfleisch GGA	Trockenfleisch	Trockenfleisch	Trockenfleisch	Davoser Trockenfleisch	Grand Cru Eringer – Trockenfleisch für Feinschmecker	Hobelfleisch
Preis pro Einheit	Fr. 58.50	Fr. 83.60	Fr. 95.–	Fr. 58.50	Fr. 58.50	Fr. 58.50	Fr. 73.50	Fr. 154.–	Fr. 58.50
Menge	Coop	Migros	Coop	Aldi	Migros	Lidl	Manor	Globus	Denner
Herkunftsgarantie	–	Bündnerfleisch GGA/IPG	–	–	–	–	Bündnerfleisch GGA/IPG	–	–
Herkunft Fleisch	Irland / Grossbritannien	Schweiz	Schweiz	Schweiz	Brasilien	Schweiz	Schweiz / Deutschland	Schweiz	EU
Kommentare	Es ist süsslich und salzig, vielleicht etwas zu stark gesalzen; gut gewürzt, gutes Gleichgewicht.	–	Das Fleisch hat eine gute Textur; dieses Fleisch würde ich meinen Kunden vorsetzen.	–	Dieses Fleisch hat zu wenig Geschmack; es ist fast schade, deswegen ein Tier zu töten (bei diesem Produkt war die Jury uneins).	Wenn man dieses Fleisch mit Essiggurken und Silberzwiebeln isst, gehts; eher nahrhaft denn geschmackvoll; es erinnert an Kautschuk.	Das ist Fleisch zweiter Klasse; es hat zu viele Nervenfasern und einen zu hohen Fettanteil; kein grosser Genuss, eher fad.	Intensiv rot, fast zu rot; zu feucht, das Trockenfleisch erinnert an Roastbeef; eher ein Carpaccio; aussen sehr dunkel.	Geruch muffig und nach Plastik, sehr hart und zu salzig.
Gesamtnote	5.0	4.9	4.8	4.4	4.4	4.1	3.9	3.9	3.8
Gesamturteil	Gut	Gut	Gut	Genügend	Genügend	Genügend	Ungenügend	Ungenügend	Ungenügend

Quelle: ABE