



100% DEUTSCHES FLEISCHERHANDWERK



MIKA – DRY AGED KALBFLEISCH

Für die Herstellung von „Mika“, ein am Knochen gereiftes Kalbfleisch, arbeiten wir mit einem einzigen Betrieb zusammen, der die Kälber für uns produziert und schlachtet. Dieses Unternehmen hat eine lange Familientradition und besteht bereits seit 1934. Um die Transportwege so kurz als möglich zu halten, haben wir uns bewusst für diesen Betrieb aus der Region im Norden Schleswig-Holsteins entschieden.

Wir verarbeiten ausschließlich Raufuttermastkälber, um einen intensiven Kalbfleischgeschmack zu erhalten und verwenden größtenteils Angler oder Schwarzbunte Kälber. Wir produzieren so ein sehr natürliches Kalbfleisch mit einem intensiven Eigengeschmack.

„Mika“ ist ein Dry Aged Beef, das über drei Wochen am Knochen reift – ein dunkles, zum Teil marmoriertes Fleisch von höchster Qualität.

MIKA

Fleisch vom norddeutschen
Milchkalb mit Knochenreifung
über drei Wochen