WENN GENUSS TANN VON SPAR

STEAK

EXKLUSIV FÜR SIE

Überzeugende Qualität | Einzigartiger Geschmack

NR. 1

Wir von TANN haben einen Grundsat

DAS BESTE FÜR

TANN ist bei Fleisch- und Wurstwaren die Nr. 1 in Österreich. Höchste Qualitäts- und Verarbeitungskriterien sichern uns und vor allem Ihnen einzigartigen Geschmack.

Natürlich bringen wir von TANN auch beim Thema Steak absolute Spitzenleistungen, denn wir sind von ganzem Herzen echte Genießer. Unser erstklassiges und vielfältiges Steak-Angebot, das ausschließlich aus Österreich stammt, überzeugt besonders durch die kontrollierte Reifung und den perfekten Zuschnitt. Zart, saftig, typisch im Geschmack – so müssen Steaks sein.

Ob „**STEAKS am Knochen**“, „**TANN vom Feinsten**“, „**Dry aged Beef**“ oder „**Natur pur**“ – bei SPAR, SPAR Gourmet, EUROSPAR und INTERSPAR finden Sie die größte TANN Steak-Auswahl im österreichischen Einzelhandel. Wir achten darauf, dass Ihre Steaks

Z:

SIE

fachgerecht und optimal zubereitet werden. Unser Rezept ist dabei ganz einfach:
Das Beste für Sie!

Wir wünschen Ihnen genussvolle Zeiten mit TANN und auf den nächsten Seiten viele Inspirationen mit unseren Steak-Stars.

WISSEN & TIPPS

Bei TANN haben Sie Gewissheit für

DAS PERFEKTE S

Wir kennen sie alle, diese Vorfreude auf das perfekte Steak. Je nach Wunsch und Gusto außen knusprig und innen von „rare" bis „medium well". Wunderbar zartrosa und saftig im Kern oder etwas mehr gebraten? Sie entscheiden. Nur ein wichtiger Hinweis: Rindersteaks werden nicht völlig durchgegart und gereifte Steaks verlieren ihre Zartheit beim Durchgaren. Perfekte Steaks, die beste Auswahl und die richtige Zubereitung bringen Top-Geschmack. Hier ein paar wichtige Tipps, wie Sie mit einer geradlinigen Zubereitung und gebräuchlichen Mitteln zum perfekten Genuss unserer TANN Steaks kommen.

- Die **Dicke: 2,5 cm** sollten es schon sein, dünnere Steaks garen durch, bevor sie außen knusprig sind.
- **Wenig Fett** beim Braten verwenden, dann gelingt eine schöne, braune Kruste.
- Die **Kruste**: Steak vorm Grillen/Braten trocken tupfen. Überschüssige Flüssigkeit würde das Steak an der Kruste zum Kochen bringen. Folge: grauer Rand, den niemand will.
- **Viel Hitze** für die Kruste, aber nur kurz: 2 bis 5 Minuten pro Seite.
- **Nicht** mit **Gabel oder Messer anstechen**. Die Fleischfasern können die Flüssig-

TEAK

keit nicht halten. Das führt zu trockenen und zähen Steaks.

- Der Ofen hilft mit, wenn der Kern auf den Punkt gegart werden soll. Wichtig: Zu große Hitze vermeiden, **gleichmäßiges Garen** braucht die **richtige Temperatur** und die **richtige Zeit.**

EXTRA TIPP

Für gleichmäßiges Garen das Steak vorher auf Zimmertemperatur bringen! So gelingt's viel besser

WISSEN & TIPPS

- Steaks brauchen viel Hitze. **Öl und Fett** erst in die Pfanne geben, wenn sie richtig heiß ist.
- Das Steak je nach gewünschter Garstufe 2 bis 5 Minuten pro Seite garen. Wenden Sie es mit einer Zange. Nicht anstechen, dadurch geht Flüssigkeit verloren, das Steak wird zäh.
- **Kerntemperatur und Garstufe** bestimmen Sie einfach und sicher mit dem **Fleischthermometer**, das man seitlich bis zur Mitte ins Steak schiebt.
- **Fleisch gart nach!** Die Kerntemperatur erhöht sich nach dem Entfernen von der Hitzequelle um bis zu 3 °C.
- **Salzen** können Sie Ihr Steak gleich oder **nachdem es fertig** ist. Pfeffern nur nach dem Garen, denn **Pfeffer verbrennt** leicht.

Entspricht der Kern noch nicht der gewünschten Garstufe? In Alufolie einschlagen und 15 bis 30 Minuten (je nach Größe) in den vorgeheizten Ofen geben.

Übrigens: Fettärmere Sorten sollten nicht zu lange garen. Besser: große Hitze und kurze Zubereitungszeit. Steaks mit stärkerer Marmorierung und Fettauflage sind nicht so empfindlich und trocknen nicht so leicht aus. Größere Steaks schonender und länger grillen oder braten. Sehr große Stücke müssen auf jeden Fall bei niedrigerer Hitze länger garen um im Kern die gewünschte Garstufe zu erreichen. Vor dem Servieren sollte man das Steak für die richtige Servier-Temperatur kurz in Butter nachbraten.

EXTRA TIPP

Lassen Sie Ihr Steak vor dem Servieren 5 Minuten rasten. Die Fleischfasern sind durch die Hitze angespannt und können den Saft beim Anschneiden nicht halten.

VERY RARE _ 20 °C
blau

RARE _ bis 45 °C
blutig

MEDIUM RARE _ bis 55 °C
englisch

MEDIUM _ 56- 61 °C
rosa

MEDIUM WELL DONE _ 61 - 68 °C
halbrosa

WELL DONE _ 68 °C
durchgegart

VOM FEINSTEN

Individuell genießen mit TANN in PREMIUM QUAL

Mit unseren Steaks aus dem Programm „TANN vom Feinsten“ bieten wir Ihnen eine Auswahl, die keine Wünsche offen lässt: feinste Steaks, perfekt zugeschnitten und garantiert 21 Tage gereift. Wählen Sie aus 6 Sorten, von denen jede für sich einen besonderen Genuss bietet. Mit unseren speziell entwickelten Premium-Verpackungen sorgen wir dafür, dass sich die Aromen bestens entwickeln, das Fleisch bleibt zart, saftig und bietet den jeweils typischen, feinen Geschmack. Und darauf kommt es doch an.

ITÄT

ZART UND SAFTIG

21 TAGE GEREIFT

- > RIBEYE-STEAK
- > RUMPSTEAK
- > CHUCK-STEAK
- > HUFTSTEAK
- > FILET-STEAK
- > FILET-SPITZEN

AM KNOCHEN

TANN pur und ursprünglich

DAS STEAK-ERL

Wir von TANN möchten Ihnen bei Steaks das volle Programm bieten. Alles, was Sie sich wünschen. Dazu gehören auch unsere am Knochen gereiften Steaks. Bis zu 1 kg schwer, ideal für Liebhaber des puren Steak-Erlebnisses. Der Knochen als hervorstechendstes Merkmal, der Geschmack als bleibender Eindruck.

EBNIS

ZART ROSA GEGART

EXTRA ZART
AM KNOCHEN

> CLUBSTEAK
> PRIME-RIBSTEAK
> T-BONESTEAK
> TOMAHAWKSTEAK

DRY AGED

dry aged BEEF

KONTROLLIERTER
REIFEPROZESS

21 TAGE
TROCKENREIFUNG

> RIBEYESTEAK
> RUMPSTEAK

Das TANN „dry aged beef“ ist Spitzenqualität, die wir durch sorgfältig ausgesuchtes Rindfleisch und garantierte 21 Tage Trockenreifung erzielen. Damit kreieren wir eine Spezialität, die Sie überzeugen wird. Das Fleisch verliert bei der Trocknung bis zu 40 % vom Gewicht, zugleich erreichen Geschmack und Zartheit unvergleichliche Bestnoten. Wir kontrollieren den Reifeprozess sehr streng, damit das Fleisch in den 21 Tagen sein volles Aroma entwickeln kann. Ideale Temperatur und Luftfeuchtigkeit sind entscheidend! Nach der Reifung werden die Steaks aus einem ganzen Stück in 2,5 cm starke Scheiben geschnitten.

Der hervorragende Eigengeschmack braucht nicht viel Würze. Gehen Sie mit Salz und Pfeffer eher sparsam um, damit Sie das volle Aroma nicht überdecken. Auf Saucen und Marinaden sollten Sie bei „dry aged beef“ von TANN besser völlig verzichten. Der reine Genuss des Fleisches wird Sie überzeugen.

NATUR...

SPAR Natur pur

BIO-QUALITÄT F

Die „SPAR Natur Pur“ Steaks stammen aus reiner biologischer Landwirtschaft. Wir achten besonders auf gentechnikfreie und biologische Fütterung, das ist die Basis für hervorragenden Geschmack. Wir sorgen für einen Fleischgenuss der ganz natürlichen Art. Die beste Bio-Qualität und die Herkunft werden streng kontrolliert. Dadurch genießen Sie unverfälschten Steak-Geschmack der natürlichen Art.

> BIO RIBEYE-STEAK
> BIO RUMPSTEAK
> BIO HOCHRÜCKENSTEAK
> BIO HUFTSTEAK
> BIO FILETSTEAK

ÜR SIE

STRENGSTE KONTROLLEN

BIO QUALITÄT

WENN GENUSS TANN VON SPAR

STEAKS

VIELSEITIG BEI SPAR

Impressum:
Herausgeber: SPAR Österreichische Warenhandels-AG, Europastraße 3, A-5015 Salzburg
Redaktion: Stefan Wolf, David Spani, Hubert Stritzinger
Bildquellen/Literaturangaben: Beim Medieninhaber erhältlich; Produktion: freihand kommunikation & design
Alle Informationen und Empfehlungen auf diesen Seiten wurden von Fachleuten sorgfältig zusammengestellt. Sie sind unverbindlich und dienen allein zu Ihrer allgemeinen Information. Für den Fall, dass die Ratschläge sowie die übrigen Angaben umgesetzt werden, wird jegliche Haftung, insbesondere auch für Folgeschäden, vollumfänglich ausgeschlossen. Stand: Frühjahr 2017