

# Fleischqualität

- ✓ Fleisch sollte mit Fett marmoriert sein und ist somit zarter sowie dient als Geschmacksträger
- ✓ Farbe: gutes Rindfleisch ist dunkelrot
- ✓ Wasserbindevermögen, Struktur und Konsistenz (Tier hatte Stress und wurde schnell gemästet, Drücktest: fest und saftig, nicht schwammig)
- ✓ Geruch: sollte neutral sein, nicht süßlich oder streng, Vakuum verpackt ist gut -> nicht unter Schutzatmosphäre

