Metzgerei David
seit 1924

HALL OF BEEF®
EST. 2017

PASTRAMI BURGER

Was ist Pastrami?

Pastrami ist eine **gepökelte** Rinderbrust, die lange und schonend **gesmoked** wird. Das sog. **Brisket** ist nur in bester Qualität für low & slow BBQ geeignet und wird aufgrund seines hervorragenden Geschmacks immer begehrter.

Was macht die Pastrami Burger so besonders?

Die **sorgfältige Auswahl** der Rinder und die **mehrtägige Zubereitung** sprechen für sich. Hinzu kommt, dass das Brisket wegen der langen Gar- und Räucherzeiten **ca. 40 % seines Gewichts verliert** und sich dadurch der gute Geschmack auf den verbliebenen Rest konzentriert.

Wann gibt's Burger?

Die Pastrami Burger gibt es an bestimmten Tagen **in unserer HALL OF BEEF®** und müssen von euch vorbestellt werden. Die **genauen Termine** bekommt ihr immer rechtzeitig auf Instagram, Facebook und unserer Webseite mitgeteilt. **Folgt uns**, um nichts zu verpassen.

www.metzgerei-david.de **metzgereidavid**

Übrigens...

Unsere leckere Pastrami könnt ihr auch als fertig gegartes Stück zum heiß machen oder als Aufschnitt **in unserer Metzgerei** kaufen.