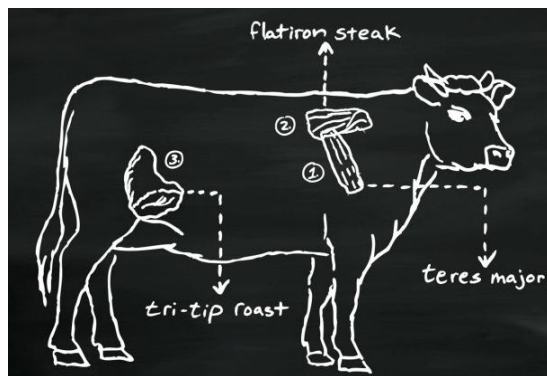


# TERES MAJOR

## En overset udskæring fra en nærmest legendarisk producent i USA!

*Beef Chuck, Shoulder Tender, Petite Tender Roast eller Teres Major* – kært barn har mange navne i det store udland og herhjemme i Danmark kalder vi den skuldermørbrad. En sjældent brugt muskel som sidder bagved boven, hvilket giver den en utrolig mørhed og smag. Placeringen af Teres Major foran på kvæget giver den samme kraftige smag som øvrige udskæringer herfra. Men modsat andre udskæringer fra forenden af kvæget ligger mørheden sig tæt op af mørbraden, hvilket giver en utrolig smagfuld og mør udskæring.



Fra det rigtige  
kødkvæg på  
prærien og  
direkte på  
mandens grill!

Teres Major er perfekt til grillen om sommeren. Et smagfuldt stykke kød som samtidig er mørt og lækkert. Størrelsen på en Teres Major gør det til en ideelt udskæring til grillsæsonen, de ligger i vægtstørrelsen 250 – 450 gram. Man kan derfor sige at der er rigeligt til 1, nok til 2 eller lækkerstulpen til 3 i en Teres Major. Teres Major skæres også med fordel ud i små bøffer til grillen, her giver vi ordet "minutbøffer" en helt ny mening og bedre mening. Bøfferne er super møre og er på ganske kort tid klar til servering, samtidig giver den korte tilberedningstid god mulighed for at marinere bøfferne uden af marinaden når at brænde på inden servering. Dette er et økonomisk godt tilbud til kunder og gæster, som ønsker et smagfuldt stykke kød, som samtidig er lige så mørt som mørbrad.



...grillet Teres Major, 10 – 12 minutter på grillen!

Nemt og  
lækkert -  
velbekomme!



Greater Ohama Packers Company Ltd. er iblandt de mest kendte mærker blandt kødelskere, nærmest legendariske for deres kvalitet af kødprodukter.

En selvbevidst og stolt virksomhed som siden 1920 har leveret kød af højeste kvalitet. Deres indkøbere af kvæg har gennem årtier opbygget et netværk af pålidelig farmere som følger samme fodringsprogram, naturligvis hormonfri. De første 8 måneder tilbringer kvæget på græs i Nebraska og South Dakota, herefter overgår de til fodring med majs i op til 200 dage. Majs er med til at give kødets dets flotte hvide marmorering og dybe, harmoniske smag.



Den amerikanske myndighed – Department of Agriculture (USDA) tildeler kødet klassifikationer i forhold til dets kvalitet. Den højeste klassifikation er PRIME, som kun 2% af den samlede oksekødproduktion i USA modtager. I vores Nebraska Beef er det gennemsnitlig 20% der modtager klassifikationen, PRIME. Et usædvanligt højt tal som viser den høje kvalitet som leveres fra Greater Ohama Packers.

Alle 3 klassificeringer ligger på et utroligt højt niveau.



Bestilling og information - kontakt os på tlf.: +45 75 50 60 75  
eller mail: [info@denimex.net](mailto:info@denimex.net)

**denimeX**  
INTERNATIONAL MEAT TRADERS