



essen

## Aus der Pampa in die Pfanne

Sinnend reitet der Gaucho durch die Pampa der untergehenden Sonne entgegen. Seine Gedanken sind bei der Geliebten ... Doch unsere Gedanken sind bei denen, die er vor sich hertreibt und die jedem Grilleur das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen: gut gebaute Black-Angus-Rinder. Ihr ganzes Leben verbringen die Tiere in Freiheit auf den unendlichen Weiden Argentiniens – bis sie von den Gauchos zusammengetrieben werden und am Schluss auf unseren Tellern landen. Das magere und cholesterinarme Fleisch ist sehr schmackhaft und entspricht

**MAGER UND SEHR SCHMACKHAFT:** Filet vom argentinischen Black-Angus-Rind.

der Schweizer Bionorm. Edelstücke wie Filet, Entrecôte, Huft und Rücken bezieht der Importeur direkt von Argentinien, liefert sie uns frisch auf den Tisch. Und das zu Preisen, die hiesige Metzger erleben lassen. Ein Kilo Filet etwa kostet 79 Franken, Entrecôte 65 Franken. Gaucho Delux GmbH, 8134 Adliswil, 079 446 58 38, [info@gaucho.ch](mailto:info@gaucho.ch)

■ [www.gaucho.ch](http://www.gaucho.ch)

