



Karhun entrecôte

Alkuperämaa: Viro (pyydetty)
58 e / kg
Hyvin tumma, melkein musta liha. Erittäin mehukas. Puhdas ja hyvä, riistamainen maku, hieman jopa marjainen. Raiakas.
★★★★★



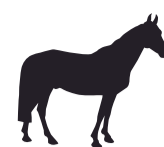
Hirven sisäfilee

Alkuperämaa: Viro (pyydetty)
51 e / kg
Murea ja pehmeä rakenne. Maku pehmeä, raikas ja aromikas, hirvelle tyypillisen riistainen. Luonteikas.
★★★★★



Biisonin ulkofilee

Alkuperämaa: USA (kasvatettu)
36 e / kg
Hyvä rakenne, hyvä mureus. Aromikas ja maukas liha, sopii oivallisesti grilliin. Hyvä vaihtoehto naudan entrecôtelle.
★★★★★



Hevoson sisäfilee

Alkuperämaa: Argentiina (kasvatettu)
25 e / kg
Hyvä, pehmeä rakenne. Maku pehmeä ja kohtalaisen voimakas, hieman viljamainen. Maukas.
★★★★★



Naudan sisäfilee

Alkuperämaa: Suomi (kasvatettu)
42,10 e / kg
Pehmeä ja murea rakenne. Maku tuttu, mieto. Rakenteeltaan hyvä pihvi, mutta maku persoonaton.
★★★



Villisian sisäfilee

Alkuperämaa: Viro (pyydetty)
22 e / kg
Maussa aavistus riistaa, mutta muuten maku on hieman lattea. Kuin hyvälaatuisia porsaanlihaa, vivahteetonta ja hieman tylsää.
★★★



Jäniksen ulkofilee

Alkuperämaa: Argentiina (pyydetty)
32,40 e / kg
Tumma ja erittäin voimakas maku. Vahva riistan aromi. Hiukan pistävä ja maksalta vivahtava maku.
★★★



Saksanhirven sisäfilee

Alkuperämaa: Uusi-Seelanti (kasvatettu)
36 e / kg
Hyvin murea ja teknisesti laadukas liha. Maku kuitenkin hieman persoonaton, vaikkei huono – kuin lasi vettä. Ei riistamainen.
★★★



Hyppyantiloopin filee

Alkuperämaa: Etelä-Afrikka (pyydetty)
34,46 e / kg
Hyvin murea ja pehmeä liha, koostumus muistuttaa maksaa. Maku melko tyhjä, hiukan maksamainen ja lyhyt.
★★



Kudun sisäfilee

Alkuperämaa: Etelä-Afrikka (pyydetty)
34,46 e / kg
Pehmeä ja melko vaalea liha. Pienisyinen ja murea. Maku kuin liikaa paistetussa tonnikalassa, yhtä kuivaa liha ei kuitenkaan ole. Hieman metallinen jälkimaku. Raakana teollisen näköinen.
★★



Kengurun pihvi (ruhon osa ei tiedossa)

Alkuperämaa: Australia (pyydetty)
19 e / kg
Melko murea lihasrakenne, ei yhtä sitkeä kuin miltä näytti. Rakenne muistuttaa nuoren naudan paistia. Maku vetinen ja tylsä.
★



Strutsin pihvi (ruhon osa ei tiedossa)

Alkuperämaa: Etelä-Afrikka (kasvatettu)
27,40 e / kg
Kuiva ja melko sitkeä, vaikka paistettu puolikypsäksi. Melko tyhjän makuinen ja aromiton. Jälkimaku muistuttaa vähän riistalintua.
★



Metsäkauriin sisäfilee

Alkuperämaa: Viro (pyydetty)
47 e / kg
Hyvin pehmeä liha. Maku erittäin voimakas, epäpuhtaan oloinen, navettamainen ja pistävä.
–



Seepran pihvi (paahtopaisti)

Alkuperämaa: Etelä-Afrikka (pyydetty)
38 e / kg
Erittäin sitkeä rakenne, ei juuri raakakypsyntynyt. Liha kova ja kuituinen, maku melkein paha, kuin matoja söisi.
–



LIISA TAKALA