

Das besondere Plus:
Fleischqualität
plus
Fleischgenuss

„FleischPlus“
Qualität
plus
G mehr
Genuss!



Ihre Gäste erwarten Fleischqualität und Fleischgenuss!



„Gutes Fleisch braucht einen guten Bauern, einen guten Schlachter und einen guten Koch“.

Bei Fleisch tragen viele Faktoren zu einem guten Ergebnis bei. Der Grundstein einer hervorragenden Qualität ist ein definierter Anforderungskatalog und eine regelmäßige, objektive Kontrolle dieser Qualitätskriterien. Diese Kriterien beginnen schon vor der Geburt der Tiere mit der Auswahl der Rasse, gehen über die Aufzucht und Mast bis hin zur optimalen Zerlegung und Auslieferung. Die Ziele dabei sind eine optimale Produktqualität, Lebensmittelsicherheit sowie ethische Ziele wie Tierschutz und Umweltschutz.

Die wesentlichen Kriterien für unser Fleischprogramm „FleischPlus“ sind:

- Das 4-D-Prinzip: Geburt, Mast, Schlachtung und Zerlegung in Deutschland.
- Vertragliche Bindung auf allen Stufen der Vermarktung und der jeweiligen Vorstufe.
- Alle beteiligten Unternehmen haben ein innerbetriebliches Hygienekonzept, das mindestens den Anforderungen des Q+S Standards entspricht.
- Nur Handelsklasse E bei Schwein und U und R beim Jungbullen sowie eine zusätzliche visuelle Aussortierung.

„FleischPlus“: Mehr Sicherheit!

Für unser „FleischPlus“ gelten klare Anforderungen für jede Stufe. Von der Geburt über die Aufzucht und Mast bis hin zur Schlachtung/Zerlegung sowie im Handel.

Für jedes Teilstück ist die Herkunft nachweisbar und durch aussagefähige Etiketten können

alle Teilstücke identifiziert werden. Das Fleisch unterliegt strengen hygienischen Kontrollen und wird systematisch auf Rückstände untersucht.

„FleischPlus“: Mehr Genuss!

Diese kontrollierte Sicherheit dient dem guten Geschmack – dem Fleischgenuss. Die Qualität kann man an verschiedenen Merkmalen erkennen:

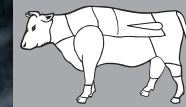
- Das frische rohe Fleisch hat einen angenehmen Geruch.
- In der vakuierten Verpackung bleibt deutlich weniger Fleischsaft zurück und beim Anschnitt tritt keine Flüssigkeit aus.
- Das Rindfleisch hat eine feine Marmorierung.
- Das Schweinefleisch ist fest und hellrosa.
- Eine Wartezeit nach der Schlachtung und die garantierte Reifezeit bedeuten weniger Garverluste bei der Zubereitung.

Ein weiteres Plus ist der Zuschnitt. Ein nach langjähriger Erfahrung definierter Zuschnittskatalog von exzellenter und kontinuierlicher Durchführung schafft eine hohe Verwendungsfreundlichkeit und Sicherheit in Ihrer Kalkulation.

FleischPlus – Fleisch-Genuss

- mehr Sicherheit durch Qualitätskriterien, Kontrolle und nachweisbare Herkunft
- mehr Genuss durch ausgewählte Rassen, kontrollierte Futtermittel, optimale Aufzucht, Schlacht- und Zerlegebedingungen und Reifung
- höhere Verwendungsfreundlichkeit und Kalkulationssicherheit durch exzellenten Zuschnitt

Das Beste vom Jungbullen. Kontrollierte Qualität, die man schmeckt.



Die Genussqualität

Marmorierung und Fettstruktur

Für eine hohe Genussqualität ist ein ausgewogener Fettgehalt ein wesentlicher Faktor. Eine feine Marmorierung ist dabei ein wichtiges Indiz für gute Fleischqualität und sorgt für Wohlgeschmack, Zartheit und die Saftigkeit.



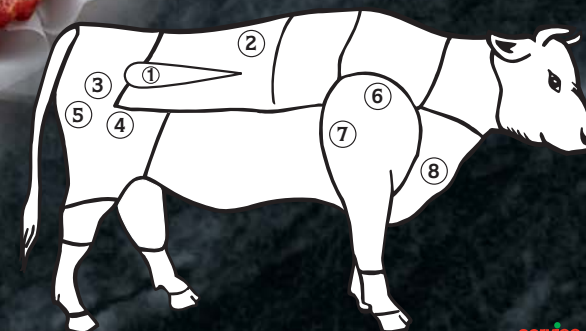
Reifung und exzellenter Zuschnitt

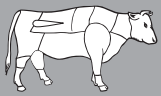
Die Einhaltung der Wartezeit nach der Schlachtung bis zur endgültigen Zerlegung bei <math>< 7^\circ\text{C}</math> sorgt dafür, dass das Rindfleisch weniger Garverluste hat und aromatisch bleibt.

Optimale Hygienebedingungen bei der Zerlegung mit niedrig angesetzten mikrobiologischen Grenzwerten garantieren einen hohen Frischegrad.

Die Edelteile (Filet, Roastbeef und Steakhüfte) sind bereits vorgereift und werden frühestens nach einer Reifezeit von 14 Tagen ausgeliefert.

Zusammen mit dem exzellenten und mageren Zuschnitt ein klares Plus für Ihre Kalkulation.





Das Beste vom Jungbullen.



1 Jungbullen-Filet ohne Kette

Gewicht ca. 2 kg/St.
sehr zart und geschmackvoll, für
Medaillonsteaks oder auch im
Ganzen rosa abzubratendes Filet.

Art.Nr.: 84234



2 Jungbullen-Roastbeef halbe Stücke, ohne Knochen

Gewicht ca. 3 kg/St.
für saftige, kernige Steaks aus dem Rücken
geschnitten, besonders aromatisch im Ge-
schmack u.a. durch den so typischen Fettrand.
Ideal als kaltes Roastbeef dünn aufgeschnitten.

Art.Nr.: 84238



2 Jungbullen T-Bone Steak mit Knochen, mit Filet

3 Scheiben à ca. 600 g, ca. 2 kg/St.
das T-Bone-Steak wird aus dem ganzen Roastbeef
geschnitten. D.h. der Knochen, das Roastbeef und
das Filet werden in ca. 4 cm dicke Scheiben
geschnitten. Der Knochen (bone = Knochen) hat
die Form des Buchstaben „T“. Wird idealerweise
nach amerikanischer Weise gegrillt.

Art.Nr.: 90203



4 Jungbullen-Steakhülfe ohne Deckel

Gewicht ca. 2,5 kg/St.
ideal für zarte, gut abgehangene Steaks aus
dem Herzstück der Hüfte geschnitten.

Art.Nr.: 84233



5 Jungbullen-Oberschale mit Deckel

Gewicht ca. 9 kg/St.
typisches, bestes Rouladenfleisch, aber auch
ideal zum Schmoren, Beef Hack oder als ganz
mageres Gulasch zu verwenden.

Art.Nr.: 84237



6 Jungbullen-Tafelspitz

Gewicht ca. 1,8 kg/St.
zum Kochen mit Meerrettichsauce oder
auch als wunderbares Schmorfleisch mit
der leichten Fettkante.

Art.Nr.: 84231



7 Jungbullen-Bug

Gewicht ca. 6 kg/St.
feines, sehr aromatisches Fleisch für
Schmorbraten oder Gulasch aus dem
Vorderviertel.

Art.Nr.: 84235



8 Falsches Filet

Gewicht ca. 1,5 kg/St.
sehr schönes Bratenfleisch, auch für Gulasch.
Gefällt durch die Form und den damit ver-
bundenen, immer gleichbleibend großen
Scheiben.

Art.Nr.: 84236



9 Jungbullen-Brust schier ohne Knochen

Gewicht ca. 2 kg/St.
das Kernstück der Rinderbrust: mageres,
ganz leicht marmoriertes Fleisch zum
Kochen. Garant für eine kräftige Brühe.

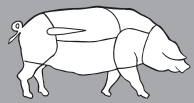
Art.Nr.: 84232



3 Jungbullen-Gulasch schier ohne Knochen, aus der Keule

4 Gewicht ca. 4 kg/St.
5 mageres Gulasch wird ausschließlich aus der
Jungbullenkeule in 2 cm x 2 cm gleichgroße
Würfel geschnitten.

Art.Nr.: 90204



Das Beste vom **Schwein.**

Fleisch, das nach Fleisch schmeckt!

- **Herkunft: D/D/D (Mast/Schlachtung/Zerlegung)**
- **Premium-Qualitäten der Handelsklasse E**
- **einzelvakuuiert**
- **Salmonellen-Monitoring**
- **GMO-freie Futtermittel (kein Gen-Soja), Medikamente ohne antibiotische Leistungsförderer, artgerechte Tierhaltung: gemäß Q+S Standard**

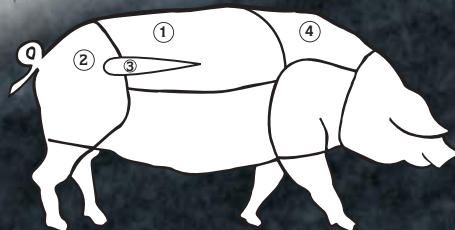
Für Schweinefleisch gelten verbindliche Richtlinien, um für unser Fleischprogramm die Pflichtvorgaben zu erfüllen. Das sind: artgerechte Erzeugung und Aufzucht, bäuerliche Zuchtbetriebe, EG-Schlachtbetriebe und der Nachweis durch unabhängige Kontrollinstitute. Damit wird jedes Schwein kontrolliert und muss bestimmte biologische, chemische und physikalische Voraussetzungen für die Fleischqualität erfüllen, natürlich neben der Einhaltung gesetzlicher Standards.

Das sind die Pflicht-Kriterien:

- Fleisch aus ausgewählten Zuchtprogrammen von vertraglich gebundenen Landwirten
- Aufzucht mit überwiegend hofeigenem, GMO-freiem Futter
- Kontrolle der artgerechten Haltung
- Medikamenten-Prophylaxe ist ausgeschlossen
- Kurze Transportzeiten und damit
- hohe Stressreduzierung und beste Fleischqualität

Die Genussqualität

Die Qualitätskriterien von „FleischPlus“ sichern bei Schweinefleisch den so typischen aromatischen Geschmack und den kernigen Biss. Das wird natürlich nur erreicht, wenn die Schweine keinem unnötigen Stress unterliegen und den Richtlinien entsprechend artgerecht aufgezogen werden.



- ① **Schweine-Lachs**
ohne Kette, ohne Knochen
Gewicht ca. 3 kg / St.
wird gerne für Schmetterlingssteaks, als Schnitzel oder Schweinesteaks verwendet.

Art.Nr.: 84240



- ② **Schweine-Oberschale**
ohne Deckel
Gewicht ca. 1,8 kg / St.
einzelvakuuiert, ideales Fleisch für Schnitzel und Geschnetzeltes.

Art.Nr.: 84230



- ③ **Schweine-Filet**
ohne Kopf, ohne Kette
Gewicht ca. 350 g / St.
zu braten im Ganzen oder als kurzgebratene, zarte Medaillons.

Art.Nr.: 84239



- ④ **Schweine-Nacken schier**
ohne Knochen
Gewicht ca. 2 kg / St.
mit der typischen Marmorierung ideal als Grillfleisch oder als gefülltes Bratenstück.

Art.Nr.: 84241