

ALLES EINE FRAGE DER HALTUNG

PREMIUM-BEEF

AUS DER ARGENTINISCHEN PROVINZ „LA PAMPA“

UNSER
ANSPRUCH



ARGENTINISCHER
GENUSS

PARTNER VON

intergast

IGRO
GROBMARKT



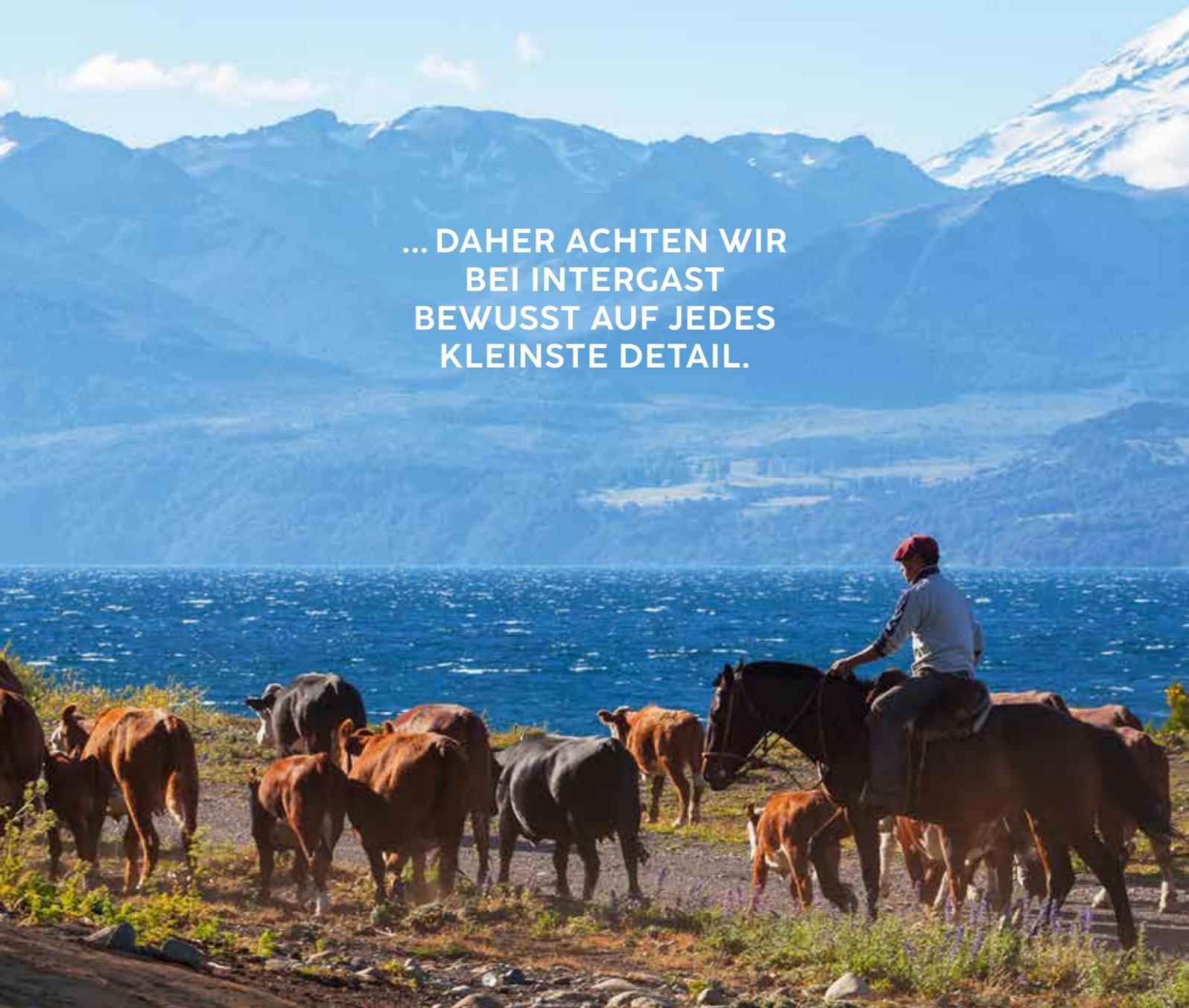
MASTER CHEF
EDITION

Cuisine★★★
Noblesse

**ESSEN IST
VERTRAUENSACHE.
DARUM IST ES FÜR UNS
SELBSTVERSTÄNDLICH,
DASS WIR WERTE
SCHÜTZEN UND
KOMMUNIZIEREN.**

Unter unserer Marke **MASTER CHEF EDITION** suchen wir immer beste Qualitäten mit authentischen Geschichten. Basis dafür ist, die Belange von Menschen und Tieren zu berücksichtigen.

**... DAHER ACHTEN WIR
BEI INTERGAST
BEWUSST AUF JEDES
KLEINSTE DETAIL.**





MASTER CHEF EDITION



1. DIE RINDER

Nur beste Rinderrassen werden für MASTER CHEF EDITION verwendet und gezüchtet. Das Black sowie Red Angus und das Hereford-Rind sowie Kreuzungen ausschließlich aus den genannten Rassen garantieren eine sehr gute und gleichbleibende Fleischqualität.

2. DIE ZUCHT

Nur erfahrene Gauchos bringen Zuchterfolge. Die Tiere verbringen ihr ganzes Leben unter freiem Himmel in den fruchtbarsten argentinischen Regionen „La Pampa“ und „Buenos Aires“ und fressen ausschließlich Alfalfa, Gräser und Kräuter.

3. DIE SCHLACHTUNG

In den zwei hauseigenen Schlachthöfen von La Anonima werden die Tiere nach 18 bis 24 Monaten mit einem Gewicht von 460–480 kg ohne Stress geschlachtet. Sie werden mindestens 24 Stunden vorher in kleinen Gruppen angeliefert, stehen unter kühlen Corrals und werden an besonders heißen Tagen mit Wasser berieselt. Die behutsame Behandlung der Rinder wirkt sich besonders positiv auf die Qualität des Fleisches aus.

4. DIE QUALITÄT

Für MASTER CHEF EDITION wird nur die beste Ware nach der Schlachtung ausgewählt. Somit erhalten unsere Kunden das allerbeste Fleisch von ausgesuchten Rindern. Das feinfaserige, marmorierte und saftige Fleisch ist äußerst delikates und sehr schmackhaft. Zur Auswahl stehen Filet, Roastbeef, Entrecôte und Hüfte.

5. DIE MENSCHEN

Für unser Fleisch haben wir uns einen erfahrenen Betrieb ausgesucht: Züchter der Tiere ist das Familienunternehmen La Anonima, das bereits 1908 von der Familie Braun im argentinischen Patagonien gegründet wurde. Um die eigenen Ansprüche, absolute Frische und beste Qualität zu garantieren, begannen sie mit der eigenen Rinderzucht und -schlachtung. Hier läuft alles Hand in Hand, im Einklang mit Nachhaltigkeit und Tierwohl.

DIE VORTEILE

- Beste Rinderrassen garantieren hochwertige Fleischqualität
- Natürliche und tiergerechte Aufzucht in den argentinischen Regionen „La Pampa“ und „Buenos Aires“
- Kurze Muskelfasern sowie eine schöne Marmorierung bieten hervorragenden Geschmack und Zartheit
- Besserer Wareneinsatz durch perfekten Zuschnitt
- Kein Einsatz von künstlichen Hormonen



X HÜFTE



SCHMORDE

EMPFIEHLT

Die Hüfte bietet kräftigen und zugleich zarten, saftigen Fleischgeschmack. Teilen Sie die Hüfte in den großen und kleinen Muskel. Der große Muskel ist perfekt für Steaks oder Rinderstreifen geeignet, der kleine Muskel perfekt für kurzgebratene Tournedos.

- Kräftige und feste Struktur
- Zarter intensiver Rindfleischgeschmack
- Für besonders saftigen und zugleich mageren Fleischgenuss
- Ideal zum Kurzbraten, aber auch Schmoren





MASTER CHEF
EDITION



ENTRE- CÔTE



- Herrlich zart und marmoriert
- Charakteristisches Fettauge, das während der Zubereitung schmilzt und für besonders zartes und saftiges Fleisch sorgt
- Ein Hochgenuss für Steakliebhaber



ROAST- BEEF

DAS LOHNT SICH,
DAS SCHMECKT MAN.

Das Premium Beef von **MASTER CHEF EDITION** bietet durch den perfekten Zuschnitt einen optimalen Wareneinsatz und Geschmackserlebnis, was am Beispiel eines Roastbeef-Stückes eindrucksvoll zu sehen ist.

BEZEICHNUNG	ZUSCHNITT	AUSBEUTE
UK Trim	mit Ketten und hohem Fettanteil	ca. 55%
German Trim	ohne Ketten, Fett und Bindegewebe leicht reduziert	ca. 70%
MASTER CHEF EDITION Trim	ohne Ketten, Fett und Bindegewebe deutlich reduziert, 3–5 Rippen lang	ca. 90%



- > Erstklassige Marmorierung
- > Schmackhaft und zart dank weißem Fettrand
- > Ein absoluter Klassiker ist das geschnittene Rumpsteak





MASTER CHEF
EDITION

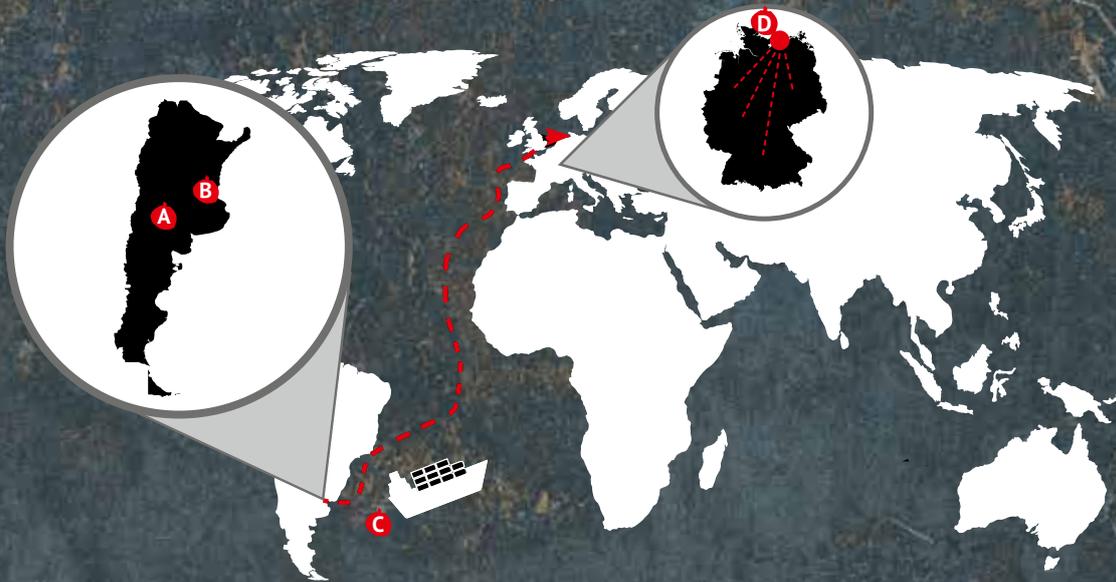


FILET

- DAS zarteste und begehrteste Fleischstück schlechthin
- Besonders feinfaserig und mager
- Vielfältig in der Zubereitung, ob roh, als Tournedo oder im Ganzen
- Ein wahrer Traum für Fleischgenießer



DER WEG DES FLEISCHES



A ARGENTINISCHE PROVINZEN „LA PAMPA“ UND „BUENOS AIRES“

Hier werden die Rinder aufgezogen. Sie leben unter freiem Himmel und fressen Gräser und Kräuter. Diese natürliche und tiergerechte Aufzucht bester Rinderrassen garantiert hochwertige Fleischqualität mit einem feinen Geschmack und wunderbar zartem Fleisch.

B VERLADUNG

Von den Schlachthöfen in Speluzzi und Salto geht es direkt zum Hafen nach Buenos Aires und dort wird das Fleisch in Schiffscontainer verladen.

C SEEWEG

Das MASTER CHEF EDITION Rindfleisch verlässt den Hafen von Buenos Aires und ist vier Wochen mit dem Schiff unterwegs bis es in Hamburg eintrifft. Auf dieser weiten Reise kann das Rindfleisch, für einen hervorragenden authentischen Genuss, perfekt im Vakuumbbeutel reifen.

D LOGISTIK

Im Hamburger Hafen werden die Container vom Zollgrenzvetenärndienst untersucht. Anschließend gelangt das Rindfleisch in die Logistikzentren der INTERGAST.



PARTNER VON
intergast



INTERGAST

Großverbraucher-Service
Handelsgesellschaft mbH

Hanns-Martin-Schleyer-Str. 2
77656 Offenburg · www.intergast.de