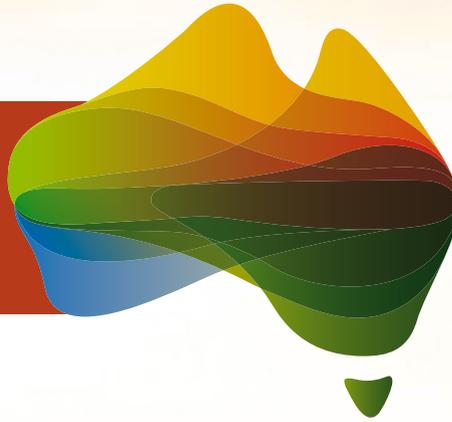




Exklusive Qualität
aus Australien



**TRUE
AUSSIE
BEEF**





RINDFLEISCH VON DOWN UNDER

Garantiert zartes und schmackhaftes Fleisch höchster Qualität

- **Zuverlässig sicheres Rindfleisch** – dank zahlreicher Tests und strenger Kontrollverfahren
- **Überwachung des gesamten Lebenszyklus** – vom Kalb bis zum abgepackten Teilstück
- **Beste englische Rinderrassen** – durch professionelle Zuchtauswahl
- **Artgerechte Aufzucht auf großen Weiden** – ohne Hormonbehandlung
- **Gleichbleibende Qualität** – das ganze Jahr über
- **Fleisch von jungen Ochsen** – kräftiger Fettansatz, feine und starke Marmorierung
- **Weltweiter Export** – und steigende Nachfrage
- **Wettbewerbsvorteil sichern** – durch das Angebot von dieser noch wenig verbreiteten Spezialität





AUSTRALISCHES RINDFLEISCH

QUALITÄT

True Aussie Beef ist derzeit eine der sichersten und zuverlässigsten im Handel erhältlichen Fleischsorten, da es höchste **Qualitätsstandards** bietet und strengsten Kontrollen unterliegt, die den Vorstellungen der europäischen Verbraucher entsprechen.

Das Kontrollsystem überwacht den gesamten Lebenszyklus des Tieres: von der Geburt des Kalbes bis zur Produktion und zum abgepackten Teilstück.

AUFZUCHT

Ein gezieltes Programm genetischer Zuchtauswahl der besten englischen Rinderrassen garantiert zartes und schmackhaftes Fleisch.

Die Aussie-Rinder wachsen **artgerecht** und hormonfrei unter freiem Himmel auf den großen Weiden Australiens auf.

Die letzten hundert Tage vor der Schlachtung verbringen sie ebenfalls unter **freiem Himmel** in Maststätten. Dort werden sie mit einer kontrollierten Futtermischung aus Mais, Getreide und Heu gefüttert, das sogenannte **Grain Feed**, das dem Fleisch sein besonderes Aroma gibt.

Die Tiere ähneln einander in Gewicht und Alter sowie Rasse, wodurch man gleichmäßige Teilstücke erhält.

Aufgrund des stabilen Klimas können die Aussie-Rinder ganzjährig unter idealen, stressfreien Bedingungen auf großen Weiden gehalten werden. Dadurch kann auch eine **ganzjährig gleichbleibende Fleischqualität garantiert** werden.

Rund 90% der Aussie-Rinder, deren Fleisch in die EU importiert wird, sind **junge Ochsen** mit einem Schlachtagter von knapp zwei Jahren der bekannten englischen Rinderrassen Angus und Hereford sowie deren Kreuzungen. Ochsenfleisch zeichnet sich, im Vergleich zu Bullenfleisch, durch einen kräftigeren Fettansatz sowie eine feinere und stärkere Marmorierung aus.

ANGEBOT

Da Australien bereits über hundert Länder der ganzen Welt beliefert, gehört es eindeutig zu den **weltweit** wichtigsten Exporteuren von Rindfleisch.

Die **Nachfrage** nach Aussie Beef steigt stetig und die Verbreitung in Deutschland ist noch nicht besonders ausgeprägt.

Mit dem Angebot von True Aussie Beef setzen Sie sich daher vom allgemeinen **Wettbewerb** ab.





SORTIMENT

In unserem großen **Handelshof Sortiment** präsentieren wir Ihnen viele besondere Aussie Beef-Spezialitäten: Vom Filet bis zum Flanksteak finden Sie bei uns immer frische Zuschnitte in bester Qualität. Weitere Informationen zu den Spezialitäten erhalten Sie in Ihrem Markt.



SEEMERROLLE

Die Seemerrolle, auch Schwanzrolle genannt, ist ein sehr hochwertiges Teilstück der Keule vom Rind. Ganz genau ist die Seemerrolle der kleinere, lang gestreckte, außen liegende Muskel der Unterschale. Durch ihre gleichmäßige Form eignet sich die Seemerrolle hervorragend für die Zubereitung als Braten. Aufgrund der guten Marmorierung des Aussie Beef kann die Seemerrolle auch sehr gut zu herzhaften Steaks verarbeitet werden.



ROASTBEEF

Das Roastbeef (der ausgelöste Rücken) ist das klassische Fleisch für Rumpsteaks. Mit seiner feinen Maserung ist es eines der beliebtesten Steakdelikatessen überhaupt. Im Backofen gegart, innen leicht rosa, ist das Roastbeef ein Star unter den Rindfleischgerichten, warm genauso wie kalt.

STEAKHÜFTE

Das Fleisch der Steakhüfte ist mit feinen Fettäderchen durchzogen und besitzt eine lockere Faserstruktur. Dadurch ist es besonders zart und saftig. Aus der Steakhüfte werden hauptsächlich Hüftsteaks, Braten, Rouladen und herzhaftes Beefsteak geschnitten.



FLANKSTEAK

Flanksteaks werden aus den langen und flachen Bauchmuskeln des Rindes geschnitten. Es ist immer wieder erstaunlich, wie zart dieses Fleisch sein kann. Typisch für Flanksteaks ist ihre intensiv rote Farbe und die starke Marmorierung, die für einen saftigen Steakgenuss sorgt.





Handelshof

Handelshof-Gruppe Köln
C&C Großhandel | Liefergroßhandel

www.handelshof.de

