

GOURMET BEEF aus artgerechter Tierhaltung aus den Bergregionen

GOURMET BEEF ist ein Produkt, das unseren Kunden ermöglicht, einen wirtschaftlichen Vorteil zu erreichen.

Die Zufriedenheit Ihrer Gäste wird durch den immerwährenden, hohen Qualitätsstandard gesteigert.

Grundlagen dafür sind:

- **Tiere aus Swiss Garantie & IP-Suisse-Betrieben aus dem Jura, Mittelland und Alpenregionen.**
Aufzucht aus umwelt- und tiergerechter Produktion unter Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen wie Tierschutzgesetz, Tierschutzverordnung, Verordnung über die Haltung von Nutztieren und Futtermittelverordnung.
- Alter der Schlachttiere: max. 12 – 16 Monate
- Herkunft jederzeit gewährleistet
- Hochwertiges Rindfleisch
Kreuzungen der Top-Rassen wie: Aberdeen Angus, Limousin, Pure Simmentaler, Original Braunvieh, Charolais, Piemonteser garantieren eine gleichbleibende Basis.
- TOP Reifegrad der Edelstücke durch Reifung am Knochen
Konsequente Einhaltung der unterschiedlichen Reifezeiten in computerüberwachten Kühlanlagen.
- Kurze Garzeiten = weniger Gewichtsverlust

GOURMET BEEF Rindfleisch wird von auserlesenen Tieren, die speziell ausgesucht werden, nach modernsten Richtlinien geschlachtet. Zerlegung und Verpackung werden unter strengen EU-Regeln durchgeführt. Die Lagerung der Teile wird durch unsere hochmoderne Kühlanlage, die an einer computergesteuerten Überwachung angeschlossen ist, gewährleistet.

Jedes Teilstück wird mit Angaben wie: Lot-Nummer, Schlachtdatum, Zerlegedatum und Verpackungsdatum, gekennzeichnet. Dies Garantiert, dass wir jederzeit von den Teilstücken bis zum Produzenten zurückverfolgen können.

****Unser Fleisch ist SUISSE GARANTIE ** **Ausnahmen
sind klar deklariert ****