

# 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.

