Qualität aus Österreich

BIO Rindfleisch

GERU SIMMENTAL SELECT SORTIERUNG

GeRu

KNOW HOW IN MEAT

GeRu BIO Rindfleisch

Das biologische Fleisch ist ausschließlich österreichischer Herkunft. Das bedeutet, dass die Rinder nur in österreichischen Bio-Landwirtschaftsbetrieben aufgezogen und gehalten, in zugelassenen Betrieben geschlachtet und in unserem Betrieb im Waldviertel sorgfältig zerlegt und selektiert werden.

GeRu SIMMENTAL select Sortierung

GeRu BIO Rindfleisch, welches nach GeRu SIMMENTAL select Kriterien sortiert wird, ist speziell für die Gastronomie und für Großküchen gedacht. Neben herkömmlichem Rindfleisch aus biologischer Landwirtschaft bieten wir mit GeRu BIO Rindfleisch, welches sorgfältig nach GeRu SIMMENTAL select Kriterien ausgewählt wird, eine hohe Qualität durch fachmännische Selektion des biologischen Fleisches.

Die Bio-, Herkunfts- und Rassenangaben werden durch unabhängige und regelmäßige Kontrollen im Rahmen des bos und VUQS Systems garantiert.

Die Kernpunkte zusammengefasst:

- Rindfleisch aus biologischer Landwirtschaft der Rasse Fleckvieh (Simmental)
- gute, nicht zu starke Fettabdeckung der Teilstücke
- helle Fett- und Fleischfarbe
- gute Muskelfülle
- gute intramuskuläre Fetteinlagerung
- Einsatz von langjähriger Erfahrung und entsprechendem Fleischfachwissen bei der Selektion
- lückenlose pH-Wert Messung vor der Zerlegung, um „Stressfleisch“ auszuschließen
- Fleischreifungsangaben am Zerlegeetikett der GeRu SIMMENTAL select Sortierung um sicherzustellen, zu welchem Zeitpunkt das Fleisch die Mindestreifezeit erreicht hat
- optimales Preis-Leistungs-Verhältnis

GeRu BIO Rindfleisch

Sortierung nach GeRu Simmental Select Kriterien

Kriterien:

Herkunft: Geburt, Mast, Schlachtung Österreich
Rasse: Fleckvieh (Simmental) von österreichischen Betrieben

Zerlegung und Verpackung erfolgen in der Fa. GeRu HandelsgmbH AT 31378 EG

Je nach Kategorie (Kühe, Kalbinnen, Stiere)

Schlachtgewicht: 260 bis 440 kg
Handelsklassen: Fleischklasse: E, U, R,O
Fettklasse: 2+, 3, 4

Selektionskriterien Zerlegung:

Fettfarbe: 1, 2 (fachmännische Selektion schon bei der Warenübernahme der Schlachtkörper)
Fleischreifung: mind. 2 Wochen ab Zerlegedatum; das Erreichen der Reifezeit wird am Etikett der Vakuumverpackung angegeben
pH-Wert: 5,8 nach mindestens 16 Stunden nach der Schlachtung

MARKENRINDFLEISCH

für Gastronomie und Großküche

GeRu

KNOW HOW IN MEAT

GeRu HandelsgmbH
A-3664 Martinsberg
Markt 4
(T) +43 (0) 28 74/73 11-0
(F) +43 (0) 28 74/73 11-199
(E) office@geru.at

www.geru.at

WALD VIERTEL

Wo wir sind, ist oben.

AT 31378 EG

IFS Food

Unsere Bio-Produkte werden von der Austria Bio Garantie zertifiziert. AT-BIO-301 AUSTRIA BIO GARANTIE

AT-BIO-301
AT-Landwirtschaft