PREMIUM
select

GeRu

KNOW HOW IN MEAT

Fleischmarke
GeRu PREMIUM select

Bei der Marke **GeRu PREMIUM select** handelt es sich um eine übergeordnete Qualitätsselektion von Edelteilen. Dabei werden alle unsere Fleischsorten, verschiedene Herkünfte sowie unsere Markenprogramme einbezogen.

Diese Selektion beginnt schon bei:

- der Auswahl der Lieferanten für das Rohmaterial,
- dem Einkauf der entsprechenden Qualität des Rohmaterials selbst
- der Selektion vor der Zerlegung und schließlich
- der Bearbeitung, Sortierung und Verpackung der Teilstücke im Produktionsprozess.

Spezielle Kundenwünsche werden in Hinblick auf Qualität, Zuschnitt und Gewicht berücksichtigt.
Das bedeutet, dass die Edelteile von Stier, Kalbin und Rind auch innerhalb unserer Markenprogramme ausgewählt werden. Dadurch wird für unseren Kunden **der Mehrwert** gegenüber unserem Standardsortiment geschaffen.

Im „PREMIUM – Programm“ sind ausgewählte Artikel unseres Standardsortiments enthalten. Artikel und entsprechende, spezielle „PREMIUM – Selektionen“ werden aufgrund der Nachfrage unserer Kunden erarbeitet.

Das Sortiment beinhaltet:

Hochwertiges Fleisch zum Kurzbraten und Grillen
Innerhalb des Markenprogramms (zum Beispiel GeRu SIMMENTAL select) und der Kategorie (Jungstier, Kalbin, Kuh) sind folgende Parameter ausschlaggebend:

- Sehr gute Marmorierung
- Helle Fleischfarbe
- Gute, nicht zu starke Fettabdeckung
- Gewicht

Brat- und Siedefleisch
Für diese Verwendungszwecke wird bei der Sortierung ebenfalls auf die Fett- und Fleischfarbe, die Fettabdeckung, den Zuschnitt und auf das Gewicht geachtet.
Eine zarte Marmorierung und „kerniges“ Fleisch sind entscheidend für die Selektion.

Teilstücke für die Weiterverarbeitung im Gewerbe und in der Industrie
Gemäß unserer Kundenwünsche bilden individuelle Qualitätsausprägungen, Zuschnitte und Gewichtsklassen die Basis für die Aufnahme in unser „PREMIUM – Programm“.

GeRu HandelsgmbH beschäftigt sich vorwiegend mit dem Handel, der Bearbeitung und der Sortierung von Rindfleisch.

Mit ca. 70 Mitarbeitern werden am Standort in Martinsberg, im südlichen Waldviertel, bis zu 7000 Tonnen Rindfleisch erlesener Qualität verarbeitet.

GeRu PREMIUM select

BEST MEAT SELECTION

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

AUSTRIA BIO GARANTIE

Unsere Bio-Produkte werden von der Austria Bio Garantie zertifiziert.

AT-BIO-301