SIMMENTAL

Qualität aus Österreich

select

GeRu

KNOW HOW IN MEAT

La marque de viande **Simmental select de GeRu**

La marque de viande **SIMMENTAL SELECT DE GERU** est en particulier destinée aux restaurants et grandes cuisines.

Nous avons analysé les besoins dans ces domaines et conçu le programme décrit à continuation.

La viande de boeuf de cette marque se distingue par les critères suivants:

La viande est exclusivement d'origine autrichienne. Cela signifie que les bovins ont été élevés, abattus et soigneusement découpés et sélectionnés dans nos locaux du Waldviertel.

La viande provient uniquement de bovins de la race Simmental, la race tachetée prédominante en Autriche. Les indications bio, d'origine et de race sont garanties par les contrôles réalisés régulièrement dans le cadre des systèmes bos et VUQS.

Nous n'utilisons que de la viande répondant aux critères de qualité de la marque.

Les critères clés en résumé:

- sélection par des professionnels disposant d'une expérience de longues années et d'une expertise solide
- couverture de graisse suffisante mais pas trop épaisse des morceaux de viande
- couleur claire de la viande et de la graisse
- bon développment musculaire
- dépôts suffisants de gras intramusculaire
- mesure ininterrompue du pH avant la découpe dans le but d'éviter la production de viande provenant d'animaux stressés
- indication de la maturation de la viande sur l'étiquetage de la qualité SIMMENTAL select de GeRu afin de garantir la période minimum de maturation de la viande
- excellent rapport qualité-prix

SIMMENTAL select de GeRu

Critères:
Origine: naissance, engraissement, abattage en Autriche
Race: race tachetée rouge du Simmental

Découpage et emballage effectués dans les locaux de la GeRu HandelsgmbH AT 31378 EG

Selon les différentes catégories (vaches, génisses, taureaux)

Poids à l'abattage:	de 260 à 440 kg
Classement:	classe de viande: E, U, R, O
Classe d'engraissement :	2+, 3, 4

Critères de sélection à la découpe :

Couleur de graisse :	1, 2 (sélection professionnelle déjà à la prise en charge des carcasses)
Maturation de la viande:	au moins 2 semaines date de découpage; période de maturation indiquée sur l'étiquette de l'emballage sous vide
Valeur pH :	5,8 au moins 16 heures après l'abattage

BOEUF DE QUALITÉ
pour restaurants
et grandes cuisines

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. AUSTRIA BIO GARANTIE AT-BIO-301