



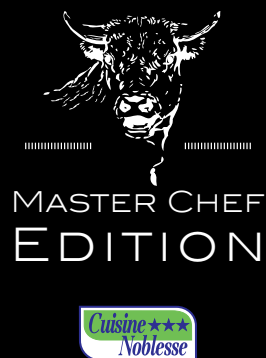
ALLES EINE FRAGE DER HALTUNG

# PREMIUM-BEEF

EXKLUSIV AUS DER ARGENTINISCHEN PROVINZ „LA PAMPA“



„UNSER  
ANSPRUCH:  
AUTHENTISCHER  
GENUSS“





WIR ÜBERLASSEN NICHTS DEM ZUFALL, UM DIESEN HOHEN ANSPRUCH ZU ERFÜLLEN.



Unter unserer Marke **MASTER CHEF EDITION** suchen wir immer beste Qualitäten mit authentischen Geschichten. Basis dafür ist, die Belange von Menschen und Tieren zu berücksichtigen, um am Ende die beste Fleischqualität auf die natürlichste Weise zu erhalten.

„**DESHALB SCHAUEN WIR ALS INTERGAST IMMER GENAU HIN – BIS INS KLEINSTE DETAIL**“

## 1. DIE RINDER

Nur beste Rinderrassen werden für **MASTER CHEF EDITION** verwendet und gezüchtet. Das **Black** sowie **Red Angus** und das **Hereford-Rind** sowie Kreuzungen ausschließlich aus den genannten Rassen garantieren eine sehr gute und gleichbleibende Fleischqualität.

## 2. DIE ZUCHT

Nur erfahrene **Gauchos** bringen Zuchterfolge. Die Tiere verbringen ihr ganzes Leben unter freiem Himmel in der fruchtbarsten argentinischen **Region „La Pampa“**, fressen ausschließlich Alfalfa, Gräser und Kräuter.

## 3. DIE SCHLACHTUNG

In den zwei hauseigenen Schlachthöfen von La Anonima werden die Tiere nach 18 bis 24 Monaten mit einem Gewicht von 460–480 kg ohne Stress geschlachtet. Sie werden mindestens 24 Stunden vorher in kleinen Gruppen angeliefert, stehen unter kühlen Corralis und werden an besonders heißen Tagen mit Wasser beriebelt. Die **sehr gute Behandlung der Rinder** wirkt sich besonders positiv auf die Qualität des Fleisches aus.

## 4. DIE QUALITÄT

Für **MASTER CHEF EDITION** wird nur die beste Ware nach der Schlachtung ausgewählt. Somit erhalten unsere Kunden das **allerbeste Fleisch** von ausgesuchten Rindern. Das feinfaserige, marmorierte und saftige Fleisch ist äußerst delikat und sehr schmackhaft. **Zur Auswahl stehen Filet, Roastbeef, Entrecôte und Hufte.**



## 5. DIE MENSCHEN

Für unser Fleisch haben wir uns einen erfahrenen Betrieb ausgesucht:

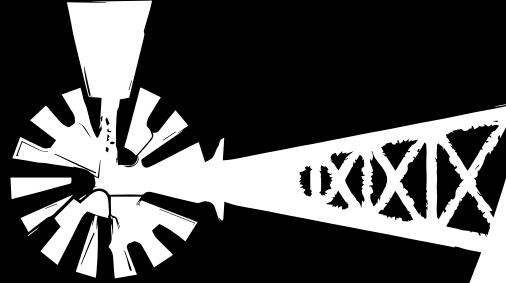
Züchter der Tiere ist das **Familienunternehmen**

**La Anonima**, das bereits 1908 von der Familie Braun im **argentinischen Patagonien** gegründet wurde.

Das Familienunternehmen war einst mit der Fleischqualität in Argentinien unzufrieden. Um die eigenen Ansprüche, immer absolute Frische und beste Qualität zu garantieren, begannen sie mit der eigenen Rinderzucht und -schlachtung. Hier läuft alles Hand in Hand, von der Rinderzucht bis zur Schlachtung.

## DIE VORTEILE

- Beste Rinderrassen garantieren hochwertige Fleischqualität
- Natürliche und tiergerechte Aufzucht in der argentinischen Region „La Pampa“
- Kurze Muskelfasern sowie eine schöne Marmorierung bieten hervorragenden Geschmack und Zartheit
- Besserer Wareneinsatz durch perfekten Zuschnitt
- Kein Einsatz von künstlichen Hormonen





# Hüfte

- Kräftige und feste Struktur
- Zarter intensiver Rindfleischgeschmack
- Für besonders saftigen und zugleich mageren Fleischgenuss
- Ideal zum Kurzbraten aber auch Schmoren



**SCHMORDE  
EMPFEHLT**

„Die Hüfte bietet kräftigen und zugleich zarten, saftigen Fleischgeschmack. Teilen Sie die Hüfte in den großen und kleinen Muskel. Der große Muskel ist perfekt für Steaks oder Rinderstreifen geeignet, der kleine Muskel perfekt für kurzgebratene Tournedos.“



# Entrécôte

- Herrlich zart und wundervoll marmoriert
- Vollendeter Rindfleischgenuss mit unverwechselbarem Geschmack
- Charakteristisches Fetttage, das während der Zubereitung schmilzt und für besonders zartes und saftiges Fleisch sorgt
- Ein Hochgenuss für Steakliebhaber







# Roastbeef

- Erstklassige Mamorierung
- **Schmackhaft und zart dank weißem Fettrand**
- **Ein absoluter Klassiker** ist das geschnittene Rumpsteak

## DAS LOHNT SICH, DAS SCHMECKT MAN.

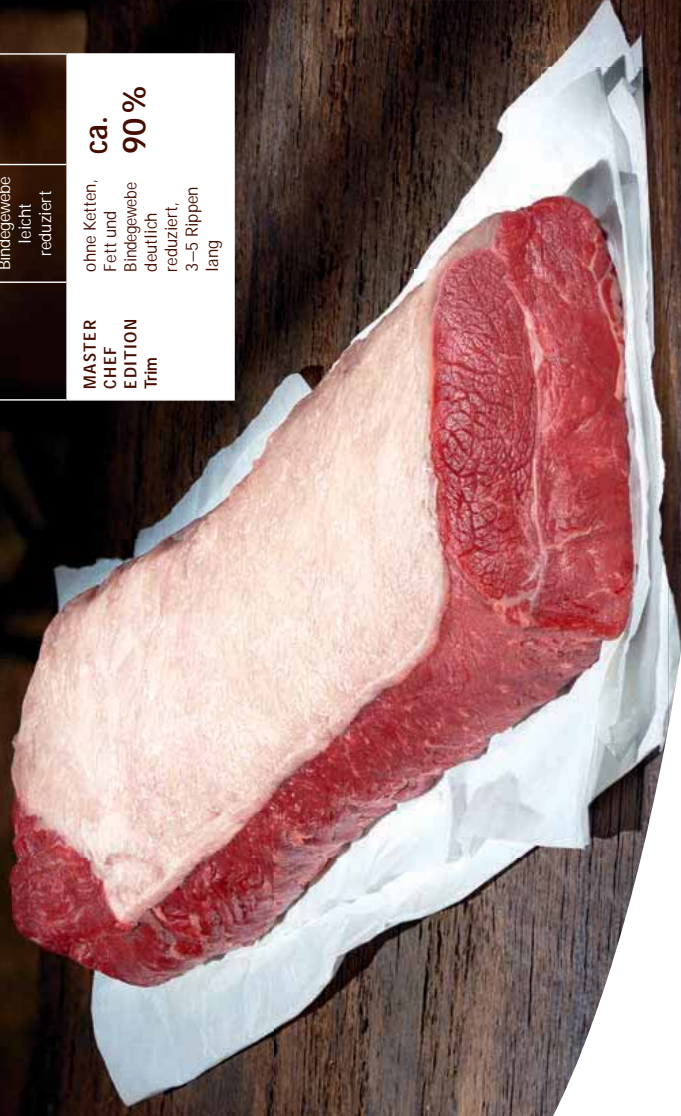
DAS PREMIUM BEEF VON MASTER CHEF EDITION BIETET DURCH DEN PERFEKTEN ZUSCHNITT EINEN OPTIMALEN WAREN-EINSATZ UND GESCHMACKSERLEBNIS. WAS AM BEISPIEL EINES ROASTBEEF-STÜCKES EINDRUCKSVOLL ZU SEHEN IST.

BEZEICHNUNG	ZUSCHNITT	AUSBEUTE
UK Trim	mit Ketten und hohem Fettanteil	ca. 55 %
German Trim	ohne Ketten, Fett und Bindegewebe leicht reduziert	ca. 70 %
MASTER CHEF EDITION Trim	ohne Ketten, Fett und Bindegewebe deutlich reduziert, 3–5 Rippen lang	<b>ca. 90 %</b>



# Filet

- **DAS zarteste und begehrteste Fleischstück schlechthin**
- **Besonders feinfaserig und mager**
- **Vielfältig in der Zubereitung, ob roh, als Tournedo oder im Ganzen**
- **Ein wahrer Traum für Fleischgenießer**



# DER WEG DES FLEISCHES

## A ARGENTINISCHE PROVINZ „LA PAMPA“

Hier werden die Rinder  
aufgezogen. Sie leben unter  
freiem Himmel und fressen  
Gräser und Kräuter.

Diese natürliche und  
tiergerechte Aufzucht bester  
Rinderrassen garantiert  
hochwertige Fleischqualität mit  
einem feinen Geschmack und  
wunderbar zartem Fleisch.

## B HAFENKONTROLLE & VERLADUNG

Von den Schlachthöfen in Speluzzi  
und Salto geht es direkt zum Hafen  
nach Buenos Aires.

Die Container müssen spätestens  
montags angeliefert werden,  
stehen hier aufgrund verschärfter  
Terrorvorschriften 3 Tage und  
werden gründlich untersucht.

## C SEEWEG

Das MASTER CHEF EDITION  
Rindfleisch verlässt freitags den  
Hafen von Buenos Aires und ist  
4 Wochen mit dem Schiff unter-  
wegs bis es in Hamburg eintrifft.  
Auf dieser weiten Reise kann das  
Rindfleisch, für einen hervorragen-  
den authentischen Genuss, perfekt  
im Vakuumbeutel reifen.

## D LOGISTIK

Im Hamburger Hafen werden  
die Container vom Zollgrenz-  
veterinärdienst untersucht.  
Anschließend gelangt das  
Rindfleisch in die Logistik-  
zentren der INTERGAST.

INTERGAST

Großverbraucher-Service Handelsgesellschaft mbH  
Hanns-Martin-Schleyer-Str. 2  
77656 Offenburg • [www.intergast.de](http://www.intergast.de)

STARKE PARTNER  
STARKE MARKEN  
STARKE LEISTUNG

