

GENIEßEN SIE UNTER DEM MOTTO
„SNOW&BEEF“ IN GASTRONOMISCHEN
TOP-BETRIEBEN DIE BESTEN GERICHTE
AUS QUALITÄTSRINDFLEISCH MIT DEM
AMA-GÜTESIEGEL – GEGRILLT, GEBRATEN,
GESCHMORT ODER GEKOCHT!



Hier kommen von 12. 3. – 19. 3. 2016 nur
die besten Rindfleischqualitäten mit dem
AMA-Gütesiegel auf den Teller:

ALLE TEILNEHMENDEN GASTRONOMIE-BETRIEBE
FINDEN SIE AUF WWW.SNOWANDBEEF.AT

WWW.SAALBACH.COM

WWW.SNOWANDBEEF.AT

SNOW & BEEF

GENUSS AM TELLER.
POWER FÜR DIE PISTE.

2016
12.3.-19.3.



- Herkunft
- Qualität
- Kontrolle



AMA **GRILLCLUB.at**

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION



LE 14-20

Europäische
Landwirtschaft und
Ruralentwicklung
des Europäischen
Landwirtschaftlichen
Forschungs- und
Entwicklungsprogramms
des Europäischen Landwirtsch.



WINTERGRILLEN DER EXTRAKLASSE

Profis wie Doppel-Grillweltmeister Adi Matzek grillen für Sie bei den Eröffnungsevents! Auf den Rost kommen dabei nur die besten Rindfleischqualitäten – produziert von den Bauern der ARGE RIND nach den strengen Richtlinien des AMA-Gütesiegels.



Sa. 12. 3. 2016 ab 11:00 Uhr
Adi Matzek: Walleggalm

ERLEBEN SIE DEN UNTERSCHIED

Rindfleisch ist nicht gleich Rindfleisch. Deshalb sollten Sie beim Kauf auf das AMA-Gütesiegel achten. Denn dessen Produktionsrichtlinien, nach denen die Bauern der ARGE RIND ihre Qualitätsfleischmarken produzieren, werden besonders streng kontrolliert, deren Einhaltung durch unangemeldete Kontrollen unabhängiger Prüfer gewährleistet. Und zwar von der Geburt des Tieres, über die Aufzucht bis zur Verwertung. Dadurch wird eine lückenlose Nachverfolgbarkeit gewährleistet, die bis in die Küchen der Gastronomie bzw. auf die Teller der Endverbraucher reicht.

Auch Parameter wie Rasse, Geschlecht und Herkunft, sowie Alter, Gewicht und ganz besonders die Haltungsform sowie die Fütterung der Tiere machen oft einen gehörigen Unterschied. Sowohl qualitativ wie auch kulinarisch. Dazu kommen weitere wertbestimmende Faktoren, wie schonende Schlachtung, die richtige Reifung des Fleisches unter speziellen Bedingungen und strenge hygienische Kriterien.

DIE GESCHMÄCKER SIND VERSCHIEDEN

Bei Rindfleisch gibt es eine ganze Reihe von Kategorien, deren unterschiedliche Eigenschaften ein breites Qualitätssortiment und viel Abwechslung bieten.

JUNGRINDERFLEISCH AUS DER MUTTERKUHHALTUNG

Diese besondere Spezialität stammt von höchstens 12 Monate alten Jungrindern, die ständig bei den Mutterkühen leben und sich von deren Milch sowie von Gräsern, Heu und etwas Getreide ernähren. Diese naturnah produzierte, kräftig rosafarbene Fleischspezialität hat einen einzigartigen Geschmack und ist besonders zart.

JUNGSTIERFLEISCH

stammt von jungen, aber ausgewachsenen männlichen Rindern und ist besonders mager. Das Fett ist fast weiß, die Fleischfarbe intensiv rot

und die Fleischfasern sind mittelfein bis kräftig. Diese Qualität macht einen Großteil des Angebotes im Handel aus.

KALBINNENFLEISCH

stammt von jungen, aber ausgewachsenen Kühen, die noch kein Kalb geboren haben. Seine Farbe ist kräftig rot bis altrosa. Durch seine feinen Fasern und eine gute, intramuskuläre Fetteinlagerung (Marmorierung) ist dieses Fleisch besonders zart und saftig.

KUH- UND STIERFLEISCH

werden kaum als Frischfleisch angeboten, sondern bevorzugt für die Wurstherstellung verwendet, da sie meist von älteren Tieren stammen. Das Fleisch hat deutlich gröbere Fasern als das Fleisch von Jungtieren, seine Farbe ist dunkelrot bis rotbraun, die Fettabdeckung mittel- bis dunkelgelb.

