

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

Hier kommen von **18. 3. – 25. 3. 2017** nur die besten Rindfleischqualitäten mit dem AMA-Gütesiegel auf den Teller:

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



WWW.URLAUBSREGION-PYHRN-PRIEL.AT
WWW.HINTERSTODER.AT

Fotograf: OO Werbung Heilinger

WWW.SNOWANDBEEF.AT

SNOW & BEEF

GENUSS AM TELLER.
POWER FÜR DIE PISTE.

2017
18.3.-25.3.



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION



LE 14-20
Entwicklung für ein lebensfähiges Europa

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete



WINTERGRILLEN DER EXTRAKLASSE

Profi wie Grillmeister Gery Hochgatterer grillt für Sie bei dem Eröffnungsvent! Auf den Rost kommen dabei nur die besten Rindfleischqualitäten – produziert von unseren Bauern nach den strengen Richtlinien des AMA-Gütesiegels.

Sa. 18. 3. 2017 ab 11:00 Uhr
Gery Hochgatterer: Bärenhütte / Höss

ERLEBEN SIE DEN UNTERSCHIED

Rindfleisch ist nicht gleich Rindfleisch. Deshalb sollten Sie beim Kauf auf das AMA-Gütesiegel achten. Denn dessen Produktionsrichtlinien, nach denen unsere Bauern diese Qualitätsfleischprogramme 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.

