



alpenvorland Rind

© Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf



Die Marke	alpenvorland Rind
Zartes Kalbinnenfleisch aus der GenussRegion Alpenvorland	<p>Die Marke alpenvorland Rind ist eine eingetragene Marke der Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf. Sie wurde gemeinsam mit und für die Anforderungen der modernen Gastronomie entwickelt, und mit den festgelegten Qualitätsbestimmungen auf die Ansprüche des Rindfleisch liebenden Gourmet's abgestimmt.</p> <p>alpenvorland Rind ist Frischfleisch von der Kalbin im Alter von max. 21 Monaten. Die Tiere müssen ausschließlich in Österreich geboren, und im Alpenvorland aufgezogen und geschlachtet werden.</p> <p>Bedingt durch eine langsamere Aufmast in exentsiveren Grünlandlagen des Alpenvorlandes, ist das Fleisch dieser Rinder kräftig rot, besonders zart und saftig, mit gleichmäßiger und noch stärker ausgeprägter Marmorierung als beim Jungstier. Es verfügt über ein kräftiges Aroma. Es eignet sich deshalb für sehr viele Zubereitungsarten und ist sowohl für die anspruchsvolle Gastronomie, als auch für die private Küche ganz hervorragend geeignet.</p> <p>Qualitativ gesehen steht dieses Fleisch noch über dem des ohnehin schon in top Qualität verfügbaren donauland Jungstiers. Nicht nur deshalb, sondern auch durch die speziellere Produktion in geringerer Stückzahl, darf das Kalbinnenfleisch vom alpenvorland Rind auch etwas mehr kosten. Es ist die ideale Voraussetzung für alle Gastronomiebetriebe, die Ihren Gästen hochwertige und regionale Rindfleischkultur aus Österreich servieren wollen.</p> <p>Eine Mindestreife von 14 Tagen ist bei Edelteilen garantiert. Das Datum für das Erreichen dieser Mindestreife wird am Etikett separat angedruckt und sollte vor der Zubereitung immer beachtet werden!</p>
verantwortungsbewusste Produktion	<p>Jeder alpenvorland Rind Vertragsbauer produziert nach den Richtlinien des AMA – Gütesiegels.</p> <p>Die Mitgliedschaft beim Tiergesundheitsdienst ist Voraussetzung. Im Falle eines Medikamenteneinsatzes ist nicht nur die gesetzlich verpflichtende, sondern die doppelte Wartezeit bis zur Schlachtung einzuhalten.</p> <p>Als nachhaltige Umweltmaßnahme ist durch den Landwirt eine flächengebundene Produktionsweise sicherzustellen.</p> <p>So muss der überwiegende Teil der Futtermittel (mind. 70%) aus hofeigener Produktion stammen. Durch die Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 ist auch der Einsatz von antibiotischen Leistungsförderern verboten.</p>

Das AMA – Gütesiegel steht für ausgezeichnete QUALITÄT, nachvollziehbare HERKUNFT und unabhängige KONTROLLEN. Diese drei Parameter sind ein sicherer Vorteil für den Konsumenten beim Kauf von Frischfleisch.

**ausgezeichnete
Qualität**

Eine artgerechte Haltung, kurze Transportwege innerhalb der Region, sowie die AMA-Gütesiegel konforme Schlachtung, Zerlegung und Einhaltung der nötigen Hygienevorschriften sorgen bereits im Vorfeld für ausgezeichnete Frischfleischqualität.

Folgende Qualitätsparameter zeichnen das alpenvorland Rind zusätzlich aus, und müssen bei der Klassifizierung erfüllt werden:

- Weibliches Jungrind (Kategorie Z) bzw. Kalbin (Kategorie E)
- Geboren in Österreich, aufgezogen und geschlachtet in der Region Alpenvorland
- Schlachalter max. 21 Monate
- Schlachtgewicht (warm) unter 360 kg
- Fleischklasse E,U,R
- Fettklasse 2,3
- pH₃₆-Wert $\leq 5,80$
 - Dieser wird nach 36 Stunden und einer Kerntemperatur von mindestens 7°C gemessen. Nur so können Fleischfehler wie DFD (Dark = dunkel, Firm = hart, Dry = trocken) - also die berühmte Schuhsohle, oder wie PSE (Pale = hell, Soft = weich, Exudative = wässrig) - also das ebenso berühmte Schrumpfschnitzel völlig ausgeschlossen werden.

Nur Rindfleisch, welches diese Anforderungen erfüllt, wird zum Markenprogramm alpenvorland Rind zugelassen.

**nachvollziehbare
Herkunft**

Eine lückenlose Rückverfolgbarkeit von der Geburt des Tieres bis zum angerichteten Fleisch ist bei alpenvorland Rind durch das verpflichtende AMA - Kennzeichnungssystem „bos“ geregelt.

Frischfleisch der Marke alpenvorland Rind ist demnach 100% österreichisches Qualitätsrindfleisch!

**unabhängige
Kontrollen**

Auskunft über die Produkt- und Prozessqualität gibt die Auslobung mit dem AMA-Gütesiegel. Das Gütesiegel gewährleistet unabhängige Kontrollen und steht für konventionell erzeugte Lebensmittel, deren Qualitätsanforderungen über dem gesetzlichen Standard liegen, und deren Herkunft nachvollziehbar ist.

Nur so kann die Echtheit des Produktes garantiert, und durch oben angeführte Qualitätsparameter, die Sicherheit für den Konsumenten gewährleistet werden.

**Sicherheit für die
Gastronomie**

Die bewusste Selektion auf oben angeführte Qualitätskriterien macht aus diesem Fleisch etwas Besonderes. Es minimiert den Bratverlust und sichert dem Küchenchef eine hervorragende und vor allem gleichbleibende Qualität bei der Zubereitung der Speisen mit

alpenvorland Rind.

Sichere Frischfleischqualität vereinfacht die Küchenorganisation, von der Erstellung des Menüplanes bis hin zur Bestellung beim Vertriebspartner. Das wiederum spart Zeit und Kosten. Die Wirtschaftlichkeit für den Betrieb steigt, und so bleibt diese hervorragende und regional produzierte Qualität für alle leistbar.

Wer beim Einkauf auf Fleisch aus der Region achtet, leistet aufgrund der kurzen Transportwege einen Beitrag zum Klimaschutz, unterstützt die heimische Landwirtschaft und sichert durch den Erhalt der Wertschöpfung in der Region auch die Kaufkraft seiner Gäste.

Und übrigens, durch die abgesicherte regionale Herkunft ist alpenvorland Rind selbstverständlich AMA-Gastrosiegel tauglich!

alpenvorland Rind erhalten
Sie bei Ihrem regionalen
Vertriebspartner

❖ AGM Gastrogroßmärkte

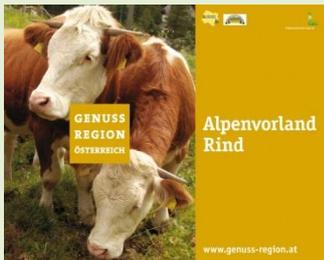
- Altenmarkt, Bad Hofgastein, Bludenz, Wien Donaustadt, Wien Floridsdorf, Graz, Hall, Hartberg, Hohenems, Klagenfurt, Lauterach, Liezen, Neusiedl/See, Salzburg, Spittal, St. Pölten, Wiener Neustadt, Wolfsberg, Zell - Maishofen

www.agm.at

Sie mögen
alpenvorland Rind

... dann schauen Sie doch mal auf unsere Facebookseite und liken Sie uns auf www.facebook.com/alpenvorlandrind

Vielleicht wollen Sie ja auch Ihr ganz besonderes alpenvorland Rind Lieblingsrezept für Ihre Gäste, oder die aktuelle Speisekarte mit allen alpenvorland Rind Gerichten posten?



Stellen Sie sich, Ihren Betrieb bzw. Lokalität und Ihre Küche vor. Teilen Sie Ihren Gästen mit, warum Sie alpenvorland Rind ganz besonders schätzen, und vielleicht haben Sie ja sogar Lust, sich für eine Reportage in unserer Gastrozeitschrift „Mahlzeit“ zu bewerben?

Ebenfalls zu finden ist das alpenvorland Rind im Internet, direkt auf der Seite der Genuss Region Österreich: alpenvorland Rind

mehr über alpenvorland
Rind erfahren Sie bei Ihrem
GASTRO Betreuer

Haben Sie weitere Fragen, wollen Sie Vertriebspartner werden, oder benötigen Sie Informationsbroschüren, Werbematerialien oder ähnliches, dann kontaktieren Sie mich ganz einfach, ich freue mich auf Ihre Anfragen!

Ich wünsche Ihnen Mahlzeit und alpenvorland Rind
Genuss vom Feinsten, herzlichst
Ihr GASTRO Betreuer,



PS: Wenn man weiß von wo das Fleisch herkommt, schmeckt es auch am besten, oder?

Kontakt

Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf

GASTRO, Marketing

Ing. Gerald Toifl

3130 Herzogenburg, Schillerring 13

+43 664 88 922123 oder [g.toifl\(at\)gutstreitdorf.at](mailto:g.toifl(at)gutstreitdorf.at)



„alpenvorland Rind, die richtige Marke, wenn es um Qualitätsfleisch geht!“

