

UNSER QUALITÄTS- VERSPRECHEN



REGIONALE HERKUNFT

Die Rinder stammen ausschließlich aus dem Rottal, dem Bayerischen Wald und dem Voralpenland.

Ihr Vorteil: Wir garantieren kurze Transportwege – unsere Kunden unterstützen somit aktiv den Tierschutz.



ECHTES HANDWERK

Die Rinder werden von erfahrenen Metzgern in Handarbeit zerlegt.

Ihr Vorteil: Durch unsere Wertschätzung für das Produkt ist jeder „Cut“ (Zuschnitt) das Ergebnis sorgfältiger Arbeit.



HOHE HYGIENESTANDARDS FÜR BURGER

Regelmäßige Schulungen, freiwillige und unangekündigte Kontrollen sowie professionelle Abläufe garantieren höchste Qualität.

Ihr Vorteil: Die Leidenschaft und die Zeit, die in die Produktion einfließen, überzeugen im Mund.



FLEISCH VOM FLECKVIEH NEBENAN

Qualität braucht ihre Zeit! Statt Turbomast setzen unsere Landwirte auf ehrliches Wachstum der Rinder. So entwickelt sich Fleisch mit gutem intramuskulärem Fettanteil: der beste Geschmacksträger als Basis für den unvergleichlichen Fleischgenuss.

Das **Simmentaler Rind** stammt aus der Schweiz, zählt aber seit mehr als 100 Jahren zu den wichtigsten Rinderrassen in Bayern. Als Färse wird ein weibliches Rind bezeichnet, das noch nicht gekalbt hat.

Unsere Tiere werden **ausschließlich in Passau und Traunstein geschlachtet**. Der kurze Transport, als auch der gesamte Folgeablauf der Verarbeitung erfolgt ohne Zeitdruck – alles zum Wohl des Tieres.

Nach einwöchiger Lagerzeit zerlegen Metzger in unserer Fleischmanufaktur im niederbayerischen Fürsteneck die Rinder mit Fachwissen und Hingabe – hier gilt wie in der Aufzucht: keine Hektik!

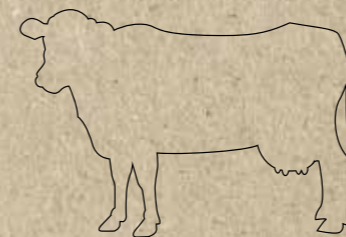
Schließlich werden die Zuschnitte in Kühlhäusern weitere zwei bis drei Wochen durch Reife veredelt. Das Resultat: ein perfektes Produkt für Fleischgeniesser mit Geschmack.



ANSPRUCHSVOLLE SELEKTION FÜR PROFIKÖCHE

Schmecken Sie den **Unterschied!**

	Handelsüblicher Rind	Simmental Färse von fleischgeniesser.de
Herkunft	EU / Übersee / Drittland	Bayerischer Wald, Rottal, Voralpenland
Betriebsgröße der Herkunftsbetriebe	bis mehrere hundert Tiere im Bestand	Nebenerwerbslandwirte mit 10–40 Tieren im Bestand
Fütterung	Intensivmast: Mais und Soja	Extensive Fütterung: Gras(silage), Getreide, Heu
Alter der Tiere bei der Schlachtung	nicht definiert	20–32 Monate
Schlachtung	EU / Übersee / Drittland	Schlachthof Passau, Schlachthof Traunstein
Zerlegung	EU / Übersee / Drittland	94142 Fürsteneck
Zerlegeart	Akkordzerlegung durch angelernte Arbeiter	Handwerkliche Zerlegung durch gelernte Metzger
Zerlegezeitpunkt	24–48 Std. nach der Schlachtung	7 Tage nach der Schlachtung
Zerlegezuschnitte	internationale Standards	Moderner küchenfertiger Zuschnitt , zum Beispiel Flanksteak und Tomahawk u. v. m.
Fleischreifung	nicht definiert	7–42 Tage, abhängig vom Zuschnitt
Fleischeigenschaften	<ul style="list-style-type: none"> • helle Fleischfarbe • wenig Marmorierung • fast neutraler, leicht metallischer Geschmack 	<ul style="list-style-type: none"> • dunkles, kräftiges Rot • Fettfarbe etwas gelblich • feine bis kräftige Marmorierung • artypischer Fleischgeschmack



SIMMENTAL FÄRSE REGIONAL. GUT. MODERN.



FORMEN VON GENUSS

CUTS DER STEAKMANUFAKTUR VON
FLEISCHGENIESSER.DE

Steak ist für viele Menschen der Inbegriff von Fleischgenuss. Kurz angebraten, saftig und schmackhaft ist ein hochwertiges Steak eine Mahlzeit für echte Gourmets. Wenn Sie ein Steak genießen wollen, das höchsten Anforderungen entspricht und von einem gesunden Tier stammt, dann sind Sie bei Fleischgeniesser.de genau richtig. Wir bieten verschiedene Steak-Cuts, auf deren Qualität Sie sich verlassen können.



Servicetelefon: +49 (0)991 / 37065-525
Bestellfax: +49 (0)991 / 37065-530
E-Mail: bestell@innstolz.de



QUALITÄT AUS GUTEM GRUND

Liebe Genussfreunde,

uns von FLEISCHGENIESSER.de liegt die Qualität unserer Produkte besonders am Herzen. Denn dabei handelt es sich nicht um eine x-beliebige Ware, sondern um das Fleisch von Tieren, die ein artgerechtes Leben auf kleinen Familienbauernhöfen erfahren durften. Um das garantieren zu können, kaufen wir noch selbst bei den Landwirten ein. Nicht am Telefon oder via Web. Nein, das ist Chefsache und wir fahren noch selbst zu den Bauern, machen uns ein Bild von den Tieren und kaufen noch per Handschlag.

Als Familienbetrieb wissen wir aus Erfahrung, wie wichtig die fachgerechte Bearbeitung des Fleisches für ein konstant hohes Qualitätsniveau ist. Und das schafft keine Maschine. Deshalb ist jedes einzelne Stück Fleisch das Ergebnis von sorgfältiger Handarbeit. Das schmecken Sie mit jedem Bissen.

Herzlichst

Ihr 

Gottfried Stegbauer
Inhaber

Fleischzerlegung:
Gottfried Stegbauer

Ohbruck 5
94142 Fürsteneck
Bayerischer Wald



T-Bone Steak geschnitten



Tomahawk am Stück



Homestyle Burger



Porterhouse am Stück



Roastbeef am Stück



Filet am Stück



T-Bone am Stück



Tomahawk Steak geschnitten



Simmental Rind Burger



Porterhouse Steak geschnitten



Flanksteak



RibEye / Entrecote am Stück

INNSTOLZ ART. NR.	ARTIKEL	BESCHREIBUNG	VERPACKUNG	
66245	Simmental Färsen	T-Bone Steak geschnitten	Dry Aged, 4 cm Cut ca. 500-700 Gramm	12 Stk/Karton, einzeln schockgefrostet
66246	Simmental Färsen	T-Bone am Stück	Dry Aged, ca. 2,5 kg zur sofortigen Verwendung oder Nachreifung	4 Stk/Karton, gekühlt
66247	Simmental Färsen	Porterhouse Steak geschnitten	Dry Aged, 4 cm Cut ca. 600-800 Gramm	12 Stk/Karton, einzeln schockgefrostet
66249	Simmental Färsen	Porterhouse am Stück	Dry Aged, ca. 3 kg, zur sofortigen Verwendung oder Nachreifung	4 Stk/Karton, gekühlt
66251	Simmental Färsen	Filet am Stück	Dry Aged, ca. 2 kg, ohne Ketten, zur sofortigen Verwendung oder Nachreifung	5 Stk/Karton, gekühlt
66252	Simmental Färsen	RibEye / Entrecote am Stück	Dry Aged, ca. 3 kg, ohne Ketten, mit Fettdeckel, zur sofortigen Verwendung oder Nachreifung	4 Stk/Karton gekühlt
66263	Simmental Färsen	Roastbeef am Stück	Dry Aged, ca. 3 kg, ohne Ketten, mit Fettdeckel, zur sofortigen Verwendung oder Nachreifung	4 Stk/Karton, gekühlt
66248	Simmental Färsen	Flanksteak	Dry Aged, ca. 800 Gramm, fertig zugetrimmt	10 bis 12 kg / Karton, einzeln schockgefrostet
66253	Simmental Färsen	Flanksteak	Dry Aged, ca. 800 Gramm, fertig zugetrimmt, zur sofortigen Verwendung oder Nachreifung	10 bis 12 kg / Karton, gekühlt
66260	Simmental Färsen	Tomahawk Steak geschnitten	Dry Aged, ca. 1,5 kg	4 Stk/Karton einzeln schockgefrostet
66261	Simmental Färsen	Tomahawk am Stück	Dry Aged, 4-7 kg, zur sofortigen Verwendung oder Nachreifung	1 Stk/Karton gekühlt
66267	Simmental Rind Burger	160 Gramm, 12 cm Durchmesser	100% Rindfleisch, natur, mit „Simmental Rind“ Fähnchen	48 Stk/Karton einzeln schockgefrostet
66268	Homestyle Burger	160 Gramm, 12 cm Durchmesser	100% Rindfleisch, fein abgestimmt mit Salz, Pfeffer und Paprika	48 Stk/Karton einzeln schockgefrostet

NUR DIE BESTEN STÜCKE

Zum kurzbraten und grillen:
RibEye (Entrecote), Roastbeef, Côte de Boeuf, Hüftsteak, Filet

Zum schmoren:
Tafelspitz, Tri-Tip (Bürgermeisterstück), Roulade, Schulterblatt, Schwanzrolle, Gulasch

Außerdem:
Brust (Brisket), Querrippe (Short Rib), Beinscheibe, Suppeneinlage

Und vieles mehr ...

