



Fleisch-Genuss

Das Beste vom Rind & Schwein



fleischplus

Genuss mit Fleisch-Qualität

Genuss mit FleischPlus

„Gutes Fleisch braucht einen guten Bauern, einen guten Schlachter und einen guten Koch.“ Bei Fleisch tragen viele Faktoren zu einem guten Ergebnis bei. Der Grundstein einer hervorragenden Qualität ist ein definierter Anforderungskatalog und eine regelmäßige, objektive Kontrolle dieser Qualitätskriterien.

Diese Kriterien beginnen schon vor der Geburt der Tiere mit der Auswahl der Rasse, gehen über die Aufzucht und Mast bis hin zur optimalen Zerlegung und Auslieferung. Die Ziele dabei sind eine optimale Produktqualität, Lebensmittelsicherheit sowie ethische Ziele wie Tierschutz und Umweltschutz.

Die wesentlichen Kriterien für unser Fleischprogramm FleischPlus sind:

- Das 4-D-Prinzip: Geburt, Mast, Schlachtung und Zerlegung in Deutschland
- Vertragliche Bindung auf allen Stufen der Vermarktung und der jeweiligen Vorstufe
- Alle beteiligten Unternehmen haben ein innerbetriebliches Hygienekonzept, das mindestens den Anforderungen des Q+S Standards entspricht
- Nur Handelsklasse E bei Schwein und U und R beim Jungbullen sowie eine zusätzliche visuelle Aussortierung

FleischPlus: Mehr Genuss!

Diese kontrollierte Sicherheit dient dem guten Geschmack – dem Fleisch-Genuss. Die Qualität kann man an verschiedenen Merkmalen erkennen:

- Das frische rohe Fleisch hat einen angenehmen Geruch.
- In der vakuumierten Verpackung bleibt deutlich weniger Fleischsaft zurück und beim Anschnitt tritt keine Flüssigkeit aus.
- Das Rindfleisch hat eine feine Marmorierung.
- Das Schweinefleisch ist fest und hellrosa.
- Eine Wartezeit nach der Schlachtung und die garantierte Reifezeit bedeuten weniger Garverluste bei der Zubereitung.

Ein weiteres Plus ist der Zuschnitt. Ein nach langjähriger Erfahrung definierter Zuschnittskatalog von exzellenter und kontinuierlicher Durchführung schafft eine hohe Verwendungsfreundlichkeit und Sicherheit in Ihrer Kalkulation.

FleischPlus – Fleisch-Genuss

- Mehr Sicherheit durch Qualitätskriterien, Kontrolle und nachweisbare Herkunft
- Mehr Genuss durch ausgewählte Rassen, kontrollierte Futtermittel, optimale Aufzucht, Schlacht- und Zerlegebedingungen und Reifung
- Höhere Verwendungsfreundlichkeit und Kalkulations-sicherheit durch exzellenten Zuschnitt



Stefan Marquard, TV- und Sternekoch legt besonderen Wert auf Qualität und Sicherheit von FleischPlus und Rodeo Steak

DAS BESTE VOM ARGENTINISCHEN RIND

- Natürliche, artgerechte Aufzucht
- Weidehaltung
- Fleisch vom Ochsen
- Optimale Reifung
- Exzellenter Zuschnitt



ARGENTINIAN BEEF



Argentinisches Rinder-Filet, vom Ochsen, frisch

sehr zart und geschmackvoll, für Medaillonsteaks oder auch im Ganzen rosa abzubratendes Fleisch

– Stückgewicht 3/4 lbs., ca. 1,2 - 1,8 kg –
52565, Ktn. 8 Stücke

– Stückgewicht 4/5 lbs., ca. 1,8 - 2,1 kg
52566, Ktn. 6 Stück



**stetige
Sortimentserweiterung**
Ihr Fachberater berät Sie gerne

Argentinisches Rinder-Roastbeef, vom Ochsen, ohne Kette, ohne Knochen, frisch

– Stückgewicht ca. 4 - 5 kg –
für saftige, kernige Steaks aus dem Rücken geschnitten, besonders aromatisch im Geschmack u. a. durch den so typischen Fettrand. Ideal als kaltes Roastbeef dünn aufgeschnitten

52564, Ktn. 3 Stück

Die Familie Solassi



Alles aus einer Hand

Die Familie Solassi hat mehrere eigene Rinderfarmen. Durch die eigene Rinderzucht und Fleischproduktion ist RODEO STEAK weitgehend unabhängig von wirtschaftlichen und qualitativen Schwankungen. Es werden nur Tiere aus Weidehaltung und Ochsen für das Programm verwendet. Durch das eigene Fleischwerk Ecocarnes S.A. werden zusätzlich alle Schritte der Schlachtung, Zerlegung, Verpackung und des Transports lückenlos kontrolliert und gewährleistet.

Argentinsische Rinder-Hüfte, vom Ochsen, ohne Deckel, frisch

– Stückgewicht ca. 2,4 kg –
ideal für zarte, gut abgehangene Steaks, aus dem Herzstück der Hüfte geschnitten

52563, Ktn. 6 Stück



Das Beste von der Färse

- Optimale Reifung
- Sehr feinfasrig
- Das 4-D-Prinzip: Geburt, Mast, Schlachtung und Zerlegung in Deutschland

Deutscher Genuss mit FleischPlus

Färßen, das sind weibliche junge Rinder, die noch nicht gekalbt haben.

Die hervorragende Qualität liegt in der Behandlung und in der Natur selbst:

- Natürliche Marmorierung sorgt für hervorragende Saftigkeit
- Sehr feinfasrig, daher besonders kurze Garzeit
- Nach der Schlachtung werden mindestens 7 Tage die Edelteile am Knochen gereift – danach erfolgt die weitere Reifung bis zur endgültigen Verwendung im Vakuumbbeutel. Es wird eine Vorreifung von mindestens 2 Wochen garantiert, um butterzarte und gleichzeitig geschmacksintensive Steaks Tag für Tag in gleicher Güte zu erhalten
- Premiumqualität mit optimalen Spezialzuschnitten
- Kleinere Teilstücke als bei den männlichen Tieren
- Nur ausgewählte Tiere mit Herkunftsgarantie von „4 x in Deutschland: geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt“ sind zugelassen



① Färse-Filet, deutsche Ware (4 x D), frisch

– Stückgewicht ca. 1,8 kg – sehr zart und geschmackvoll, für Medaillonsteaks oder auch im Ganzen rosa abzubratendes Fleisch

47448, Ktn. 8 Stück (E2-Kiste)



② Färse-Roastbeef, ohne Kette, ohne Knochen, deutsche Ware (4 x D), frisch

– Stückgewicht ca. 4 kg – für saftige, kernige Steaks aus dem Rücken geschnitten, besonders aromatisch im Geschmack u. a. durch den so typischen Fettrand. Ideal als kaltes Roastbeef dünn aufgeschnitten

47449, Ktn. 4 Stück (E2-Kiste)



③ Färse-Entrecôte, deutsche Ware (4 x D), frisch

– Stückgewicht ca. 2,0 kg – Zwischenrippenstück oder Ribeye genannt. Sehr beliebtes Steak, weil es durch das Fetttauge besonders zart und saftig ist

47455, Ktn. 8 Stück (E2-Kiste)



④ Färse-Steakhüfte, ohne Deckel, deutsche Ware (4 x D), frisch

– Stückgewicht ca. 1,7 kg – aus norddeutscher Haltung. Ideal für zarte, gut abgehangene Steaks aus dem Herzstück der Hüfte geschnitten

47450, Ktn. 8 Stück (E2-Kiste)



⑤ Färse-Oberschale, deutsche Ware (4 x D), frisch

– Stückgewicht ca. 7 kg – typisches, bestes Rouladenfleisch, aber auch ideal zum Schmoren, Beefhack oder als ganz mageres Gulasch zu verwenden

47451, Ktn. 2 Stück (E2-Kiste)



⑥ Färse-Tafelspitz, deutsche Ware (4 x D), frisch

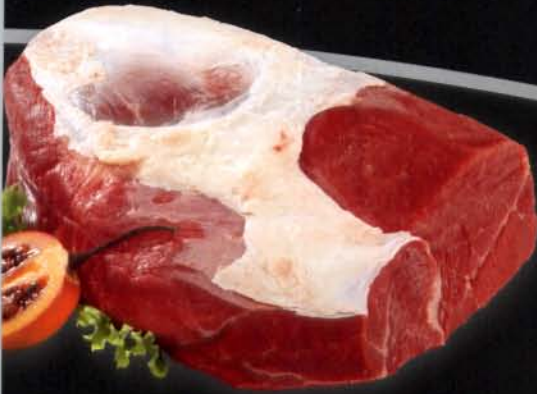
– Stückgewicht ca. 1,5 - 2 kg – zum Kochen mit Meerrettichsauce oder auch als wunderbares Schmorfleisch mit leichter Fettkante

47453, Ktn. 10 Stück (E2-Kiste)



fleischplus

Färse



⑦ Färse-Bug,

deutsche Ware (4 x D), frisch

– Stückgewicht ca. 3,8 kg –
feines, sehr aromatisches Fleisch für Schmorbraten oder Gulasch aus dem Vorderviertel

47457, Ktn. 4 Stück (E2-Kiste)



⑧ Färse-Brust,

deutsche Ware (4 x D), frisch

– Stückgewicht ca. 1,7 kg –
das Kernstück der Rinderbrust: mageres, ganz leicht marmoriertes Fleisch zum Kochen. Garant für eine kräftige Brühe

47459, Ktn. 8 Stück (E2-Kiste)



⑨ Färse-Kugel,

deutsche Ware (4 x D), frisch

– Stückgewicht ca. 3,8 kg –
Teilstück der Keule, besteht aus drei zarten, feinfasrigen Teilstücken, sehr mager. Sehr gut für Schmorbraten oder Kurzgebratenes geeignet

47456, Ktn. 4 Stück (E2-Kiste)



⑩ Färse-Falsches-Filet,

deutsche Ware (4 x D), frisch

– Stückgewicht ca. 1,5 kg –
sehr schönes Bratenfleisch, auch für Gulasch. Gefällt durch die Form und damit verbunden, immer gleichbleibend große Scheiben

47458, Ktn. 10 Stück (E2-Kiste)



⑪ Färse-Schaukelstück,

deutsche Ware (4 x D), frisch

– Stückgewicht ca. 1,5 kg –
Teilstück der Schulter, eignet sich zum Schmoren oder Braten

47460, Ktn. 10 Stück (E2-Kiste)



⑫ Färse-Unterschale,

mit Rolle, deutsche Ware (4 x D), frisch

– Stückgewicht ca. 6 kg –
die Rinder-Unterschale ist zartes Muskelfleisch aus dem Schwanzstück. Ideal im Stück als Schmorbraten, Rollbraten oder durch die gleichmäßige Form optimal auch als Rouladenfleisch geeignet

47452, Ktn. 2 Stück (E2-Kiste)



Färse-Gulasch, ohne Knochen, aus der Keule, deutsche Ware (4 x D), frisch

– Beutelgewicht ca. 2 kg –
mageres Gulasch wird ausschließlich aus der Färsekeule in 2,5 cm x 2,5 cm gleichgroße Würfel geschnitten

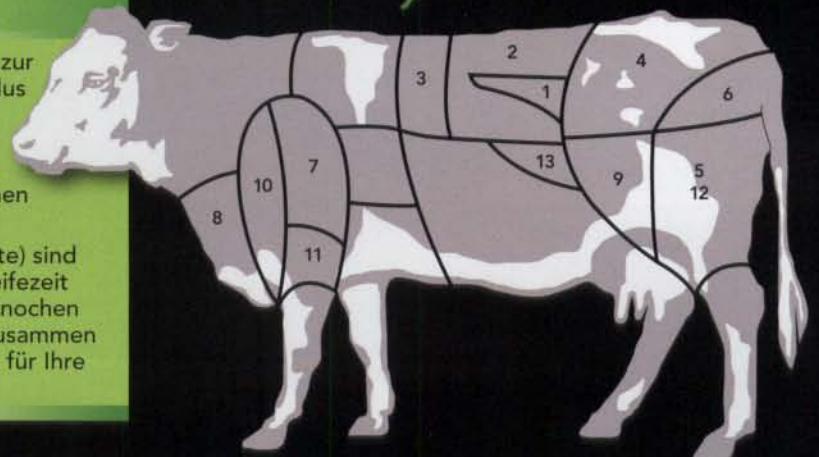
47461, Ktn. 8 Beutel (E2-Kiste)

13 Auf Bestellung lieferbar
Färse-Bürgermeisterstück
Fragen Sie Ihren Fachberater

Reifung am Knochen und exzellenter Zuschnitt

Die Einhaltung der Wartezeit nach der Schlachtung bis zur endgültigen Zerlegung bei < 7 °C sind für das FleischPlus Färseprogramm eine Selbstverständlichkeit, damit werden weniger Garverluste erreicht und das Fleisch bleibt aromatisch. Optimale Hygienebedingungen bei der Zerlegung mit niedrig angesetzten mikrobiologischen Grenzwerten garantieren einen hohen Frischegrad.

Die Edelteile (Filet, Roastbeef, Entrecôte und Steakhüfte) sind bereits vorgereift und werden frühestens nach einer Reifezeit von 14 Tagen ausgeliefert. Die hängende Reifung am Knochen ist bei diesem Programm besonders hervorzuheben. Zusammen mit dem exzellenten, mageren Zuschnitt ein klares Plus für Ihre Kalkulation.





Einzel-tierzerlegung

Das Beste vom Jungbullen

- Qualität, die man schmeckt
- Exzellenter Zuschnitt

Mehr Sicherheit durch Herkunftsgarantie

Für das FleischPlus-Jungbullenprogramm gilt ein Anforderungskatalog für jede Stufe. Grundsätzlich werden nur Jungbullen im Alter von ca. 18 Monaten der Handelsklassen U+R aus Deutschland eingesetzt. Von der Geburt über die Futtermittel, Aufzucht, Mast bis hin zur Schlachtung, Zerlegung sowie dem Handel werden alle Anforderungen regelmäßig kontrolliert. Darüber hinaus ist für jedes Teilstück die Herkunft nachweisbar. Nur durch die Einzel-tierzerlegung ist die Rückverfolgung vom Einzeltier und Halter bis hin zu jedem einzelnen Teilstück möglich. Durch Ohrmarken und aussagefähige Etiketten können die Tiere und alle Teilstücke jederzeit identifiziert werden. Dabei unterliegt das Fleisch strengen hygienischen Kontrollen und wird systematisch auf Rückstände untersucht.

① Jungbullen-Filet, ohne Kette, deutsche Ware (4 x D), frisch

– Stückgewicht ca. 2 kg –
 sehr zart und geschmackvoll, für Medaillonsteaks oder auch im Ganzen rosa anzubratendes Filet
 84234, Ktn. ca. 20 kg (E2-Kiste)



Einzel-tierzerlegung

② Jungbullen-Roastbeef, ohne Knochen, ohne Kette, deutsche Ware (4 x D), frisch

– 1/2 Stücke, ca. 3 kg –
 für saftige, kernige Steaks, aus dem Rücken geschnitten, besonders aromatisch im Geschmack u. a. durch den so typischen Fettrand. Ideal als kaltes Roastbeef dünn aufgeschnitten
 84238, Ktn. ca. 18 kg (E2-Kiste)



Einzel-tierzerlegung

Optimale Reifung und exzellenter Geschmack

Alle Edelteile wie Jungbullen-Filet, Roastbeef, Entrecôte und Hüfte sind bereits vorgereift und werden frühestens nach einer Reifezeit von 14 Tagen ausgeliefert.

Der angenehme Geruch, die feine Marmorierung, der geringe Flüssigkeitsaustritt beim Anschnitt und der hervorragende Fleischgeschmack überzeugen von der Qualität. Besonders beliebt sind u.a. die großen Teilstücke beim Rinderfilet und bei der Oberschale.

Weitere Artikel erfragen Sie bitte bei Ihrem Fachberater

③ Jungbullen-Entrecôte, mit Deckel, deutsche Ware (4 x D), frisch

– Stückgewicht ca. 3 kg –
 Entrecôte ist ein Steak aus dem Zwischenrippenstück (dt. Hochrippe), ähnlich dem engl. Ribeye-Steak. Bekannt für sehr saftige, kernige Steaks, besonders aromatisch im Geschmack u. a. durch die so typische Fettmarmorierung
 84882, Ktn. ca. 15 kg (E2-Kiste)



fleischplus

Schwein

Das Beste vom Schwein

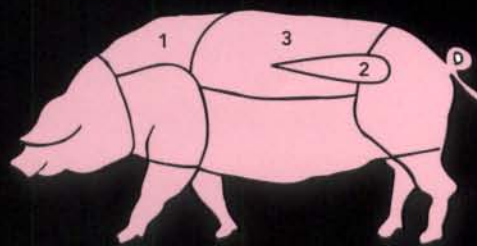
- Herkunft: D/D/D (Mast/Schlachtung/Zerlegung)
- Premium-Qualität der HKL E
- Fleisch ausgewählter Zuchtprogramme von vertraglich gebundenen Landwirten
- GMO-freie Futtermittel
- Artgerechte Tierhaltung



③ **Schweine-Lachs**, ohne Knochen, ohne Kette, deutsche Ware (3 x D), frisch
– Stückgewicht ca. 3 kg –
für Schmetterlingssteaks, Schnitzel oder Schweinesteaks
84240, ca. 18 kg (E2-Kiste)

Genussqualität

Die Qualitätskriterien von FleischPlus sichern bei Schweinefleisch den so typischen aromatischen Geschmack und den kernigen Biss. Das wird natürlich nur erreicht, wenn die Schweine keinem unnötigen Stress unterliegen und den Richtlinien entsprechend artgerecht aufgezogen werden



① **Schweine-Nacken**, schier, ohne Knochen, deutsche Ware (3 x D), frisch
– Stückgewicht ca. 2 kg –
mit der typischen Marmorierung, ideal als Grillfleisch oder als gefülltes Bratenstück
84241, ca. 18 kg (E2-Kiste)

② **Schweine-Filet**, ohne Kopf, ohne Kette, deutsche Ware (3 x D), frisch
– Stückgewicht ca. 350 g –
zu braten im Ganzen oder als kurzgebratene, zarte Medaillons
84239, ca. 18 kg (E2-Kiste)

Kontrollierte Qualität

Für Schweinefleisch gelten verbindliche Richtlinien, um für unser Fleischprogramm die Pflichtvorgaben zu erfüllen. Das sind: artgerechte Erzeugung und Aufzucht, bäuerliche Zuchtbetriebe, EG-Schlachtbetriebe und der Nachweis durch unabhängige Kontrollinstitute. Damit wird jedes Schwein kontrolliert und muss bestimmte biologische, chemische und physikalische Voraussetzungen für die Fleischqualität erfüllen, natürlich neben der Einhaltung gesetzlicher Standards.

Weitere Artikel
erfragen Sie bitte bei
Ihrem Fachberater





fleischplus



Fleisch-Genuss

Das Beste vom Rind & Schwein

„Gutes Fleisch braucht einen guten Bauern / Farmer / Gaucho, einen guten Schlachter und einen guten Koch“

Bei Fleisch tragen viele Faktoren zu einem guten Ergebnis bei. Jedes einzelne Fleisch-Programm der Service-Bund Eigenmarken hat seine Berechtigung. Sie können wählen zwischen

- FleischPlus Jungbulle mit Herkunftsgarantie – kerniges, sehr aromatisches Fleisch
- FleischPlus Färse mit der Reifung am Knochen – vereint natürliche Marmorierung, Saftigkeit mit Geschmack und Zartheit
- FleischPlus Schwein aus Deutschland (3 x D) – aromatisches, geschmacksintensives Schweinefleisch
- Rodeo Steak, argentinisches Ochsenfleisch mit langjähriger Fleischtradition – besonders zartes Steakfleisch durch lange Reifung

Mit den Service-Bund Fleisch-Eigenmarken ist ein ausgewähltes, nachhaltiges Fleischangebot mit Leidenschaft für höchsten Essgenuss zusammengestellt worden.

Essgenuss mit FleischPlus

Wein-Tipp



„Don Tomas“ exklusiv beim Service-Bund

Don Tomas, weiß, 2009 Chardonnay, trocken, Tulum Valley, San Juan, Argentina

der Don Tomas Chardonnay besticht durch ein fruchtiges Bukett von Apfel, Litschi, Ananas, Birne, Honigmelone, Mandel und blumige Noten. Am Gaumen kräftig, mit feinem Schmelz, mit anregender Säure und mineralischem Hintergrund fruchtbetont, frisch, feinwürzig, aromatisch und lange nachhallend.
Säure 4,3 g/l, 13,5 vol%

64624, Ktn. 6 x 0,75 Liter

Don Tomas, rot, 2009 Shiraz, trocken, Tulum Valley, San Juan, Argentina

ein fruchtiger, vollaromatischer Rotwein in einem tiefdunklen, kräftigen Purpurrot. Am Gaumen sprießen die frischen Beeren, die in ihrer Süße und Reife hervorragend mit dem für einen Shiraz so typischen Pfefferton harmonieren. Zu dem gesellt sich ein leichter Schokoladenakzent.
Säure 4,0 g/l, 14 vol%

64646, Ktn. 6 x 0,75 Liter



Service-Bund GmbH & Co. KG
Bundeszentrale

Friedhofsallee 126 • 23547 Lübeck
Tel.: 04 51/4 99 52-0 • Fax 04 51/4 99 32 70
E-Mail: info@servicebund.de
Internet: www.servicebund.de

