

# Dry Aged

## PREMIUM CUTS

### REGIONAL AUS DEUTSCHLAND



# PRODUKTKATALOG

# HERZBLUT & LEIDENSCHAFT

Als die Fleischveredelung in Deutschland noch nahezu unbekannt war, beschloss Rico Schlegel aus deutschen Rindern, Kälbern und Schweinen Premiumfleisch der obersten Güteklasse zu produzieren.

Aus Liebe zum traditionellen Handwerk und zum hochwertigen Fleisch wurde True Wilderness geboren. Bis heute ist Rico Schlegel der einzige deutsche Metzger, der sich voll und ganz auf die Fleischveredelung von deutschem hochwertigstem Fleisch spezialisiert hat.

Im norddeutschen Friesoythe veredeln wir auf über 4500 m<sup>2</sup> Produktionsfläche deutsches Premiumfleisch. Eine große Portion Leidenschaft, traditionelle Handwerksarbeit gepaart mit modernster Technik und Fachwissen machen unser Dry Aged Beef so einzigartig.



*Rico Schlegel*

Geschäftsführer der True Wilderness GmbH

## Handwerkskunst TRADITION TRIFFT MODERNE

### AUSWÄHLEN



Für unser Dry Aged Beef wählen wir ausschließlich Rinder, Kälber und Schweine aus Deutschland. Die Landwirte aus Deutschland bieten höchste Qualität bei der Aufzucht der Tiere.

Aus Respekt vor der Natur arbeiten wir nur mit Bauern sowie Erzeugergemeinschaften zusammen, die den Tieren ausreichend Zeit fürs Wachstum geben und somit auch dem Fleisch einen natürlichen Geschmack.

Alle Tiere werden auf heimischen Boden geboren, aufgezogen und geschlachtet, bevor ihr Fleisch veredelt wird. Die höchsten Ansprüche an die Qualität unserer Erzeugnisse prägen unsere Philosophie.

### PRÜFEN



Wir verwenden nur das Fleisch der besten deutschen Rinder, Kälber und Schweine. Jedes Fleisch wird vor der Verarbeitung nach bestimmten Kriterien zur Beurteilung der Rohware geprüft. Zu den Qualitätsmerkmalen zählen Frische, Marmorierung der Muskulatur sowie Struktur und Farbe des Fleisches.

Das beste Fleisch gelangt weiter in die Reifekammern zur Veredelung. Wir achten besonders auf eine fachgerechte und hygienische Verarbeitung des Fleisches nach vorgegebenen Hygienestandards. Darüber hinaus ist unser Betrieb IFS-zertifiziert.

### REIFEN



Wir reifen unser Fleisch über drei Wochen, in speziell konzipierten Reiferäumen. Das Fleisch wird in gekühlt und intensiv belüfteten Reifekammern trocken am Knochen abgehängt.

In diesen Klimakammern reift das Fleisch vollkommen natürlich. Die Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftzirkulation müssen ständig unter Kontrolle sein. Dazu werden die Räume permanent mit salzhaltiger Luft gespült. Durch die lange Reifezeit entwickelt das Fleisch seinen einzigartigen, intensiven und nussigen Geschmack. Das Ergebnis ist bestes deutsches Dry Aged Beef der Spitzenklasse.

### VERARBEITEN



Nachdem das Fleisch über mehrere Wochen abgehängt wurde, werden alle Cuts und Produkte täglich zugeschnitten und auftragsbezogen verarbeitet. Wir garantieren hochqualitative Zuschnitte unseres Premium Dry Aged Fleisches.

Dank unserer Erfahrung in der Fleischzerlegung, unserem Fachwissen und der Liebe zum Produkt können wir eine große Auswahl an Steak Cuts mit und ohne Knochen sowie Burger und Bratwürste präsentieren.

**echtes  
HAND-  
WERK**

**PREMIUMQUALITÄT**  
Durch unsere hochgesteckten Qualitätsmaßstäbe bieten wir ein Maximum an Genuss, Qualität und Frische.

**INDIVIDUELLE CUTS**  
Ein umfangreiches Produktsortiment von amerikanischen Steak Cuts über klassische Secondary Cuts bis zu traditionellen Steak-Schnitten.

**DEUTSCHES PREMIUMFLEISCH**  
Wir nutzen das Potenzial der deutschen Landwirte und Erzeuger, denn diese bieten Fleisch mit den höchsten Qualitätsstandards.

**TRADITIONELLES HANDWERK**  
Fachwissen und Können vereint. Wir legen großen Wert auf traditionelles Metzgerhandwerk – kombiniert mit modernster Technik.

**INTENSIV NUSSIGER GESCHMACK**  
Während der Reifung entwickelt das Fleisch sein nussiges Aroma und eine unvergleichliche Konsistenz.

**NATÜRLICHES REIFEKlima**  
Unser Fleisch reift mit einem modernen Steuerungsverfahren.

**ERFAHRENE METZGER**  
Unsere Metzger sorgen für eine professionelle Fleischzerlegung von Hand und die Einhaltung festgelegter Qualitätsstandards.



DRY AGED

# Steaks mit Knochen



DRY AGED

# Muskelstücke ohne Knochen

T-BONE STEAK



RIB-EYE



TOMAHAWK STEAK



**DRY AGED RINDER STEAKS MIT KNOCHEN**

	NR.	REIFEDAUER	MENGE	GEWICHT CA.	RLZ
T-Bone Steak	281	21 Tage	2 Stk.	0,5-0,6 kg	21 Tage
Tomahawk Steak	20120	21 Tage	1 Stk.	1-1,4 kg	21 Tage

**DRY AGED RINDER MUSKELSTÜCKE OHNE KNOCHEN**

	NR.	REIFEDAUER	MENGE	GEWICHT CA.	RLZ
Rib-Eye	310136	21 Tage	1 Stk.	2,0 kg	21 Tage



# PREMIUM Cuts vom Rind



SCHAUFELSTÜCK

SHORT RIBS



RINDER GULASCH



GESCHNETZELTES VOM RINDERFILET



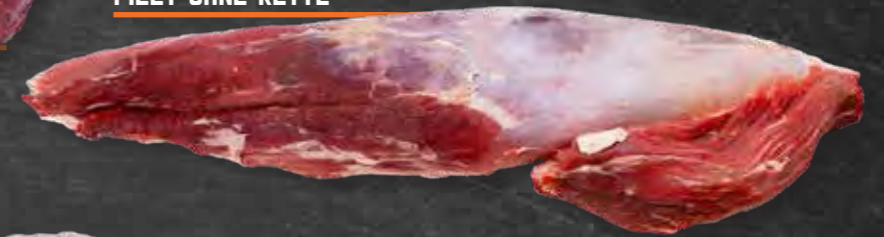
# AM KNOCHEN & VAKUUM GEREIFT Double Aged

DURCH DIE SPEZIELLE DOUBLE AGED REIFUNG ERHÄLT DAS FLEISCH EINEN BESONDERS INTENSIVEN GESCHMACK. DIESES WIRD ZUERST AM KNOCHEN UND ANSCHLIEBEND IM VAKUUM GEREIFT.



RIB EYE

FILET OHNE KETTE



TOMAHAWK STEAK



T-BONE STEAK



DOUBLE AGED

## PREMIUM SIDECUTS VOM RIND

NR.	REIFEDAUER	MENGE	GEWICHT CA.	RLZ
Schaufelstück	310131	am Knochen gereift	1,5 kg	21 Tage
Short Ribs	311967	am Knochen gereift	1 Stk.	1,0 kg 15 Tage
Gulasch	316752	21 Tage	1 Stk.	2,0 kg 15 Tage
Geschnetzeltes vom Rinderfilet, tiefgefroren	316751	am Knochen gereift	1,5 kg	300 Tage

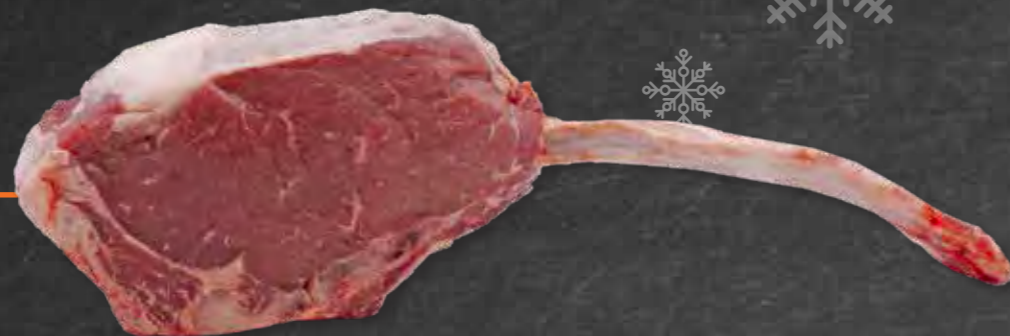
## DOUBLE AGED VOM RIND

NR.	MENGE	GEWICHT CA.	RLZ
Tomahawk Steak	318059	1 Stk.	1,0-1,4 kg 21 Tage
T-Bone Steak	318060	2 Stk.	0,5-0,6 kg 21 Tage
Filet ohne Kette	318061	1 Stk.	2,0 kg 21 Tage
Rib-Eye	318062	1 Stk.	2,0 kg 21 Tage

# PREMIUM RINDFLEISCH

Vakuum gereift & tiefgefroren

**TOMAHAWK STEAK**



**FILETSTEAK**



**T-BONE STEAK**



21 TAGE VAKUUM GEREIFT -  
FÜR OPTIMALE ZARTHEIT

VAKUUM GEREIFTE TIEFGEFRORENE STEAKS	NR.	REIFEDAUER	MENGE	GEWICHT CA.	RLZ
Rinder Tomahawk Steak, aus halal Fleisch hergestellt	316736	21 Tage im Vakuum	1 Stk.	1,2 - 1,6 kg	300 Tage
Rinder T-Bone Steak, aus halal Fleisch hergestellt	316737	21 Tage im Vakuum	1 Stk.	0,5 - 0,6 kg	300 Tage
Rinder T-Bone Steak, aus halal Fleisch hergestellt	316741	21 Tage im Vakuum	1 Stk.	0,8 - 0,9 kg	300 Tage
Rinder Filetsteak, aus halal Fleisch hergestellt	316744	21 Tage im Vakuum	1 Stk.	0,3 - 0,35 kg	300 Tage

# PREMIUM RINDFLEISCH

Vakuum gereift & tiefgefroren

**JUNGBULLEN ROASTBEEF**



**JUNGBULLEN RIB EYE**



VAKUUM GEREIFT UND TK

VAKUUM GEREIFT UND TIEFGEFROREN	NR.	REIFEDAUER	MENGE	GEWICHT CA.	RLZ
Jungbullen Roastbeef halbiert, aus halal Fleisch hergestellt	316689	21 Tage im Vakuum	1 Stk.	3,0 kg	300 Tage
Jungbullen Rib Eye halbiert, aus halal Fleisch hergestellt	316733	21 Tage im Vakuum	1 Stk.	2,5 kg	300 Tage



**DRY AGED**  
*Cuts vom Schwein*



**PREMIUM**  
*Cuts vom Schwein*



**CARREÉ**  
**4 RIPPEN**



**KOTELETT**



**TOMAHAWK STEAK**



**LOIN RIBS**



**RÜCKEN**  
**OHNE KNOCHEN**

**DRY AGED CUTS VOM SCHWEIN**

	NR.	REIFEDAUER	MENGE	GEWICHT CA.	RLZ
Carree kurz 4 Rippen	310127	21 Tage	1 Stk.	1,5 kg	16 Tage
Tomahawk Steak	316756	21 Tage	1 Stk.	400 g	16 Tage
Rücken ohne Knochen	316746	21 Tage	1 Stk.	1,5 kg	16 Tage

**CUTS VOM SCHWEIN**

	NR.	REIFEDAUER	MENGE	GEWICHT CA.	RLZ
Kotelett	316753	21 Tage	2 Stk.	0,3 kg	16 Tage
Loin Ribs	316758	am Knochen gereift		5,0 kg	180 Tage

**GEREIFT  
GEWOLFT  
GEWÜRZT  
GEFORMT**



**GEREIFT. GEWOLFT. GEWÜRZT. GEFORMT.**

**WIR VERWENDEN NUR AUSGEWÄHLTE DEUTSCHE RINDER DER OBERSTEN GÜTEKLASSE FÜR UNSERE SAFTIGEN BURGER-PATTIES. DAS MEHR ALS 21 TAGE AM KNOCHEN GEREIFTE FLEISCH WIRD FRISCH DURCH DEN FLEISCHWOLF GEDREHT, GEWÜRZT UND ZU BURGER-PATTIES GEFORMT.**

**SIE KÖNNEN UNSERE DRY-AGED-PATTIES VON 50 - 500G IN 10G-SCHRITTEN ERHALTEN. ALLE PATTIES HABEN EIN NATÜRLICHES, HANDGEFORMTES ERSCHEINUNGSBILD.**

# DRY AGED BEEF *Burger*

*mit Bacon, Schalotten und Feldsalat*

## ZUTATEN

4 X 100G DRY AGED BEEF BURGER PATTIES FRISCH

4 BURGER BRÖTCHEN

8 BACON SCHEIBEN

2 SCHALOTTEN

FELDSALAT

ZUCKER

1 TL OLIVENÖL

BURGER GEWÜRZ

BURGER SAUCE

*Guten Appetit!*

## ZUBEREITUNG

- 01** Zunächst die Burger Patties aus dem Kühlschrank nehmen, von der Verpackung befreien und einige Minuten ruhen lassen, damit diese Zimmertemperatur annehmen können. Die Dry Aged Beef Patties mit einem Gewürz deiner Wahl nach Belieben würzen.
- 02** Feldsalat waschen und mit etwas Olivenöl marinieren.
- 03** Im nächsten Schritt Tomaten in Scheiben und Schalotten in Ringe schneiden. Die Schalotten in einer Pfanne anbraten, bis diese eine leichte Bräune erhalten. Etwas Zucker darüber streuen und karamellisieren.
- 04** Währenddessen den Bacon in einer Pfanne oder auf dem Grill knusprig braten/grillen. Die Schnittflächen der Burgerbrötchen ebenfalls kurz anrösten.
- 05** Nun kann angerichtet werden: die untere Brötchenhälfte mit Burgersauce bestreichen. Darauf kommt eine Handvoll Feldsalat, Tomatenscheiben und das gegrillte Dry Aged Beef Burger Patty. Zum Schluss kommen die karamellisierten Schalotten, der knusprige Bacon und natürlich darf der Brötchendeckel nicht fehlen.



# DRY AGED *frische Burger*

**CREATE YOUR OWN BURGER**



RINDFLEISCH DURCHGEDREHT



BURGER-PATTIES  
4 X 180 G FRISCH



BURGER PATTIES  
30 X 180 G

DRY AGED FLEISCH FÜR DIE EIGENE BURGER PRODUKTION	NR.	REIFEDAUER	MENGE	GEWICHT CA.	RLZ
Dry Aged Rindfleisch durchgedreht, grob gewolft	304127	21 Tage	1 Stk.	1,50 kg	18 Tage

BURGER PATTIES FRISCH	NR.	REIFEDAUER	KARTON INHALT	GEWICHT	RLZ
Dry Aged Beef Burger, Karton (4x180g)	8101	21 Tage	4x180 g	5,04 kg	18 Tage
Dry Aged Beef Burger 30x180g einzeln abgepackt	314641	21 Tage	30x180 g	5,40 kg	18 Tage

**NICE  
TO  
*meat*  
YOU.**

---

**TRUE WILDERNESS GMBH**

TELEFON 04491 78469-0

INFO@TRUE-WILDERNESS.DE

WWW.TRUE-WILDERNESS.DE

EMSSTRABE 5 | 26169 FRIESOYTHE  
GESCHÄFTSFÜHRER: RICO SCHLEGEL

---

**RECKER FEINKOST GMBH**

TELEFON 05446 9930-0

WETSCHEN@RECKER-SB.DE

WWW.RECKER-SERVICEBUND.DE

DIEPHOLZER STRABE 82 | 49453 WETSCHEN  
GEWERBESTRABE 5 | 26845 NORTMOOR

---