



RODEO IRLAND

GRÜN, GRÜNER, IRLAND!

100% Grasgefüttert



Neben Argentinien, Uruguay und Neuseeland kommt Irland als weiteres Herkunftsland für Rodeo Ranch Quality dazu. Mehrere Zuschnitte sind ab sofort von der grünen Insel verfügbar – für noch mehr Auswahl und authentischen Genuss. Irland bietet mit seinem gemäßigten, durch den Golfstrom begünstigten Klima ideale Bedingungen für Rodeo-Rinder. Zudem hat die Landwirtschaft hier eine jahrhundertealte Tradition und viele Farmen sind seit Generationen im Familienbesitz.

Familienunternehmen mit Herz

Nördlich von Dublin liegt der Hauptsitz unseres irischen Rodeo-Partners Frank Mallon. Natürliche, artgerechte Aufzucht, Weidehaltung und Grasfütterung werden hier großgeschrieben. Im Unterschied zu Südamerika und Neuseeland werden die Tiere meist während des Winters in offenen Ställen gehalten und mit im Sommer geerntetem Gras gefüttert. Hintergrund ist hier ein hoher Nachhaltigkeitsanspruch: Zwar ließen die Temperaturen eine Weidehaltung zu, aufgrund der höheren Feuchtigkeit würden die Tiere jedoch die Grasnarbe zerstören.

DIE ZUSCHNITTE

Art.-Nr. 124119

Frisches irische Flanksteak

Auch kleines Bavette genannt. Relativ mager, aber dennoch zart und aromatisch, daher der Geheimtipp jedes BBQ im US-amerikanischen Stil.

Stückgewicht 0,7-1 kg

kg **Zum Tagespreis**

Art.-Nr. 102839

Frisches irisches Rinderfilets

Sehr zart und geschmackvoll, für Medaillonsteaks oder auch im Ganzen rosa abzubratendes Fleisch als Chateaubriand.

Stückgewicht ca. 2,2 kg

kg **Zum Tagespreis**

Art.-Nr. 102845

Frische irische Ochsenbäckchen

Mit Kontrollschnitt. Sauber pariertes Fleisch zum Schmoren.

Stückgewicht ca. 450 kg

kg **Zum Tagespreis**

Art.-Nr. 103460

Frisches irisches Roastbeef

Ohne Fettdeckel (PAD) aus dem Rücken geschnitten. Für saftige, kernige Steaks, besonders aromatisch im Geschmack, aber auch ideal auch als kaltes Roastbeef dünn aufgeschnitten.

Stückgewicht ca. 2,5 kg

kg **Zum Tagespreis**

Art.-Nr. 110278

Frisches irisches Roastbeef

Aus dem Rücken geschnitten, für saftige, kernige Steaks, besonders aromatisch im Geschmack, u. a. durch den so typischen Fettrand. Ideal auch als kaltes Roastbeef dünn aufgeschnitten.

Stückgewicht ca. 4 kg+

kg **Zum Tagespreis**

▼ Art.-Nr. 102846

Frisches irisches T-Bone-Steak

Stückgewicht ca. 500 g

kg **Zum Tagespreis**

Recker Feinkost GmbH

Diepholzer Straße 82 · 49453 Wetschen
Gelsenkirchener Str. 17-21 · 28199 Bremen
Telefon 05446 9930-0 · Telefax 05446 9930-45
E-Mail: wetschen@recker-sb.de
www.recker-servicebund.de