



Irish Hereford Prime Beef

#besseressen

Irish Hereford Prime Beef gehört zum natürlichsten Rindfleisch, das aktuell weltweit produziert wird. Die nachhaltige Weidehaltung der Rinder auf den riesigen irischen Grasflächen ermöglicht es den Tieren das zu fressen, was sie fressen sollen: nämlich Gras! Die Farmer müssen weder Futter anbauen, noch importieren, damit wird vor allem unser Klima geschont. Als Europäer erhalten Sie ein regionales Produkt für ein gutes Gewissen.

Unser Irish Hereford Prime Beef beziehen wir von DER irischen Züchtermgemeinschaft, die mit ihrer über dreißigjährigen Erfahrung zu den absoluten Experten auf dem Gebiet der Hereford-Rinderzucht gehört. Die besten Qualitäten ausschließlich reinrassiger Hereford Rinder werden für OTTO GOURMET ausgewählt und perfekt gereift.

Die konstante Premiumqualität über alle Cuts hinweg wurde unserem Irish Hereford Prime Beef bereits 2009 durch die Verleihung des Best Steak Awards der Zeitschrift BEEF! bestätigt.

#ausgezeichnet

Eine Auswahl an internationalen Auszeichnungen, die unser Irish Hereford Prime Rindfleisch gewonnen hat:

The Irish Food Awards (2020)
World Steak Challenge (2017, 2020)
BEEF! Award (2009)
Great Taste Awards (2016)
International Taste and Quality Institute (2018)



Produktinfo für Profis, denn Ihr GUTES FLEISCH ist unsere Mission



Irish Hereford Prime Beef

#facts

Die Rinder der Züchter von Irish Hereford Prime Beef weiden von März bis Oktober auf den frischen, grünen Weiden Irlands. Als Futter dienen ausschließlich Weidegras und Kräuter.



Die nachhaltige Weidewirtschaft ist den Farmern der Züchtergemeinschaft ein wichtiges Anliegen. Dabei kommt ihnen natürlich die anspruchslose und gutmütige Art der Hereford Rinder entgegen. Im milden Klima der irischen Insel führt der Verzicht auf Eingriffe durch den Menschen zum besten Ergebnis.



Bei der Schlachtung sind die Rinder zwischen 24 und 30 Monate alt und somit im idealen Alter, absolute Spitzenqualität konstant garantieren zu können. Der besondere Reifungsprozess der Methode „ULTRA TENDER“ wird mit dem Aufhängen des Schlachtkörpers eingeleitet. Dann werden die Hinterbeine am Vorderviertel mit Hilfe einer patentierten Vorrichtung befestigt und nach unten gezogen. Dadurch intensiviert sich die Streckung des Muskelfleisches. Das Ergebnis ist eine überragende Zartheit.

#bestquality

Irish Hereford Prime Beef besticht durch seine konstant hohe Qualität, die wir Ihnen in einer großen Vielzahl an Cuts anbieten können. Es eignet sich für alle, die auf Nachhaltigkeit und Sicherheit großen Wert legen.

Sie können sich darauf verlassen, dass sie bei jedem einzelnen unserer unterschiedlichen Zuschnitte top Qualität erhalten. Außerdem werden für OTTO GOURMET nur die besten und geeignetsten Tiere herausselektiert, wodurch wir ihnen das Versprechen für die beste Qualität persönlich garantieren können.

#geschmacksexplosion

Butterzartes und würziges Fleisch, mit aromatischem Fett und wunderbarer Textur. Können Sie sich Irland vorstellen? Schmecken Sie die grüne Insel.

