



**MEISTER
FRISCH®**

QUALITÄT & FRISCHE
DEUTSCHE FÄRSE



Das Beste von der Färse



Was macht MEISTERFRISCH so besonders?

Tiergerechte Haltung, kontrollierte Herkunft und lückenlose Rückverfolgbarkeit sind selbstverständliche Voraussetzungen für die Marke MEISTERFRISCH. Unsere Vorliebe für höchste Fleischqualität!

Die Eigenmarke MEISTERFRISCH steht für geschmackvolles, natürlich marmoriertes und traditionell gereiftes Färsenfleisch aus hauseigener Veredelung in höchster Qualität.

Verwendung findet ausschließlich ausgesuchtes Fleisch von der geschlachteten deutschen Färs – dem weiblichen Rind vor dem ersten Kalben.



Gut, wenn man weiß, wo es herkommt!

Zum Beispiel von unserem Landwirt Greve in Erfde oder Landwirt Schreiner in Furth im Wald. Beides sind familiengeführte landwirtschaftliche Betriebe.

Viel Licht, Luft und Bewegungsfreiheit wird den Tieren hier in sogenannten Laufställen sowie bei der Gruppenhaltung von 5 - 7 Tieren in geräumigen Boxen gewährt. Auch ist saisonal ausreichend Weidefläche vorhanden. Für Pflege und Wohlbefinden nutzen die Tiere eine rotierende Bürste. Wasser steht jederzeit in ausreichender Menge zur Verfügung. Die Tiere benötigen täglich 10 - 12 kg Maissilage mit Kraftfutterzumischung für ihr natürliches Heranwachsen. Teilweise geschieht dies mit einer chippgesteuerten Futteranlage, bei der die Tiere ihr Futter eigenständig abrufen.

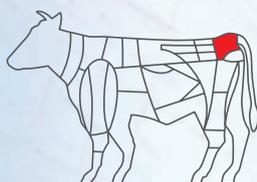


MEISTERFRISCH ist auch Tradition und Erfahrung

1993 erfolgte die Eintragung der Marke MEISTERFRISCH. Damit begann auch die Zerlegung und Reifung in unseren eigenen EU-zugelassenen Zerlegebetrieben.

Die Erfolgsgeschichte des Umgangs mit einem der edelsten Produkte fand ihren Anfang unter klarer Prämisse: Nur beste Fleischqualität mit zuverlässiger, gleichbleibender Kalibrierung und Veredelung unter definierten Kontrollbedingungen.

Das ist purer Genuss und überzeugt bis heute unsere Kunden in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung.



MEISTERFRISCH Färs – Steakhüfte

Die vom Deckel befreite und in „dick“ und „schmal“ geteilte Steakhüfte kann man hervorragend braten bzw. schmoren. Oder, in einzelne Hüftsteaks portioniert, kurzbraten.

Unsere MEISTERFRISCH Zerlegungskette



BAUERNHOF
Tierpass



Schlachtung
Identifizierungs-Ohrmarke



Schlacht-Körper
Eindeutige Schlachtnummer
durch die Ohrmarke



Zerlegebetrieb
Elektronische Zusendung
einzelner Tierdaten



Zerlegung
Weiterführung der Tierdaten
durch standardisierte Etiketten



Reifung
Eindeutige Etiketten
pro Teilstück



MEISTERFRISCH
Qualität und Frische aus
Meisterhand





Die Rückverfolgbarkeit

Von der Geburt bis hin zur Anlieferung beim Kunden

Identifikation des Rindes:

- Geburtstag
- Ohrmarke mit Identifikationsnummer ab Geburt
- Exakte Identifizierung durch Geburtspass

Identifikation des Schlachtierkörpers:

- Rückverfolgbarkeitsprüfung erfolgt durch zugelassene Kontrollorgane durch externe Kontrollinstanzen

Sicherheit:

Unsere Färsen werden nicht nur von amtlichen Veterinären untersucht, sondern zusätzlich auch durch das CHEFS CULINAR-eigene QM-Sicherungssystem laufend geprüft und überwacht

Identifikation der Teilstücke:

In unseren Zerlegebetrieben werden die Teilstücke mit einem Etikett gekennzeichnet, das unter anderem den Code des Zerlegebetriebes, die Produktionsnummer und die Herkunft aus Deutschland nachweist

Das eindeutige Herkunftsetikett

Das standardisierte CHEFS CULINAR-Herkunftsetikett ist ein Qualitätsausweis und die Basis zur lückenlosen Rückverfolgung. Jedes Produkt ist mit diesem eindeutigen Etikett versehen und informiert den Kunden über folgende wichtige Details:

Kategorie: Art des Rindfleischs

Artikel: Genaue Produktbezeichnung

Chargennr.: Produktionsnr. zur Rückverfolgung des Fleisches

Reifedatum: Durch kontrolliertes Reifeverfahren optimierte Reifezeit

MEISTERFRISCH: Identifikation des Rindes durch Tierpass und Ohrmarkennummer von der Geburt bis zur Vermarktung

Herkunft: Geburt, Mast, Schlachtung und Zerlegung

Zerlegedatum: Datum der Zerlegung in unseren hauseigenen und geprüften Zerlegebetrieben

MHD: Mindesthaltbarkeitsdatum bei Einhaltung der Kühlkette

Kontrollstelle: Die Prüfung der Rückverfolgbarkeit findet durch externe Kontrollinstanzen statt



MEISTERFRISCH



Ihre Vorteile:

- Profilierung Ihrer Küche durch beste, gleichbleibende Fleischqualität
- Qualitätsstabilität durch produktschonende, innovative Verpackung
- Sicherheit durch rückverfolgbare und dokumentierte Herkunfts- und Qualitätssicherung
- Gelingsicherheit durch küchenfertig veredelte Produkte
- Frische- und Liefersicherheit durch CHEFS CULINAR-Kompetenz

Unabhängige Kontrolle der MEISTERFRISCH-Qualität über alle Produktionsstufen durch erfahrene Lebensmitteltechniker und -technologien sowie QM-Auditoren.

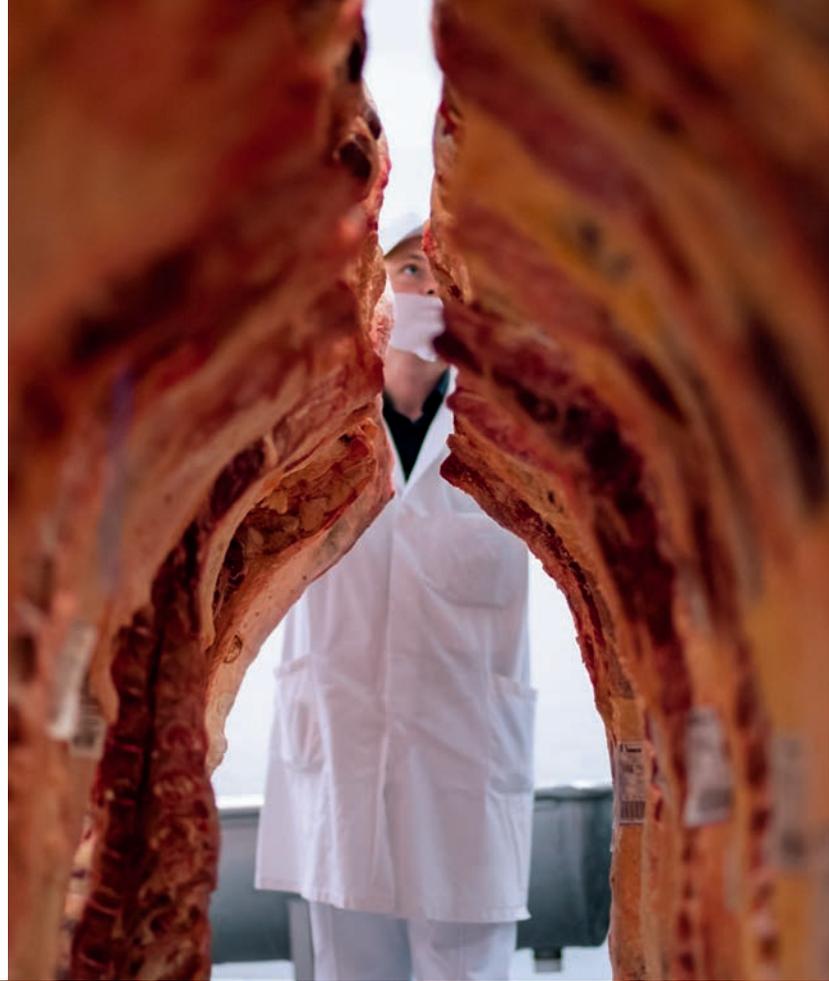
5-Sterne-Qualitätsgarantie auf einen Blick

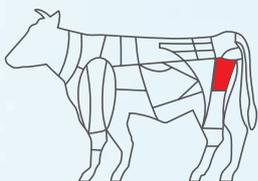


- ★ **Regional:** Ausnahmslos in Deutschland geborene, aufgezogene und geschlachtete Färsen
- ★ **Ausgewählt:** Von Fachleuten nach strengen Kriterien und auf Basis des CHEFS CULINAR-eigenen Qualitätssicherungssystems ausgesuchte Färsen
- ★ **Portioniert:** Nach individuellen Kundenwünschen in hauseigenen EU-Zerlegebetrieben und mit standardisierten CHEFS CULINAR-Herkunftsetikett versehen
- ★ **Kontrolliert:** Gleichbleibende Temperaturen in der Kühlkette garantieren einen optimalen Reifungsprozess
- ★ **Genussvoll:** Stark marmoriertes Fleisch mit ausgewogenem Fettgehalt als wesentlicher Geschmacks- und Aromaträger

Traditionelle Reifung garantiert besonderen Genuss

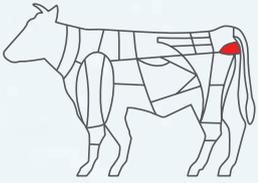
Durch den kontrollierten Reifungsprozess erst am Knochen und dann vor allem im Vakuum wird die Fleischreifung positiv beeinflusst. Dieser Prozess ist besonders für die Geschmacksentwicklung des Fleisches wichtig und wird daher von Fleischkennern sehr geschätzt.





MEISTERFRISCH Färs – Oberschale

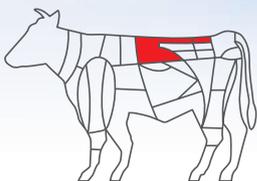
Die Oberschale stammt aus der Innenseite der Färsenkeule. Geschützt ist die Oberschale durch einen Deckel, der oft als Suppenrolle verwendet wird. Das zarte Fleisch der Oberschale ist kurzfasrig und von sehr feinen Fettadern durchzogen. Ideal für Rouladen, aber auch für Steaks, als Fonduefleisch oder Tatar geeignet.



MEISTERFRISCH Färse – Tafelspitz

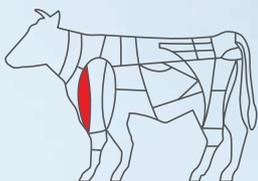
Der Tafelspitz ist der Hüftzapfen und hat seinen Namen wegen seiner flach zulaufenden Spitze. Dieses vor allem in der Wiener Küche verwendete Teilstück eignet sich hervorragend zum Kochen, aber auch zum Braten und Schmoren.





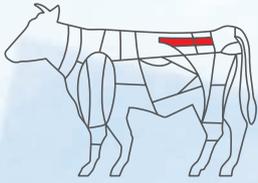
MEISTERFRISCH Färse – Roastbeef

Das Roastbeef liegt an der Zwischenrippe und am Lenden- bzw. Nierenstück. Das zarte, fein marmorierte Färsefleisch lässt sich gut im Ganzen braten und ist warm wie kalt sehr schmackhaft. Natürlich ist es auch als Steak ein Hochgenuss.



MEISTERFRISCH Färs – Falsches Filet / Dicker Bug

Die Teilstücke der Schulter eignen sich optimal zum Braten und Schmoren, als Sauerbraten und als Gulasch. Auch das falsche Filet mit der großen Ähnlichkeit zum echten Filet ist optimal zum Braten, aber auch zur Herstellung von Tatar geeignet.



MEISTERFRISCH Färsenfilet

Das Filet ist das edelste und hochwertigste Teilstück vom Rind. Durch seine Lage unter dem Rückenmuskel und weil es so gut wie nie beansprucht wird, ist das Filet der Muskel mit dem zartesten Fleisch. Der Filetkopf eignet sich besonders gut für die Zubereitung als Filetsteak, kann aber auch wie die Filetspitze als Geschnetzeltes verwendet werden.



Alle Produktabbildungen sind Serviervorschläge.

Nur das Beste im Sortiment

Das MEISTERFRISCH-Sortiment umfasst feinstes Filet, saftiges Roastbeef, leckere Bratenstücke, hochwertiges Gulasch- und Suppenfleisch sowie vieles mehr von der Färs.

Einen gesamten Sortimentsüberblick mit detaillierter Produktbeschreibung finden Sie im CHEFS CULINAR-Frischfleisch-Katalog. Oder wenden Sie sich an unsere Spezialisten des Fleisch-Außendienstes Ihrer zuständigen Niederlassung, die Sie gerne persönlich beraten.



www.chefsculinar.de



Wir leben Foodservice

CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG

Bunsenstraße 5
24145 Kiel
Tel.: +49 (0) 431 7108-4540
Fax: +49 (0) 431 7108-1230

CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG

Winsbergring 25
22525 Hamburg
Tel.: +49 (0) 40 85190-0
Fax: +49 (0) 40 85190-2950

CHEFS CULINAR West GmbH & Co. KG

Holtumsweg 26
47652 Weeze
Tel.: +49 (0) 2837 80-100
Fax: +49 (0) 2837 80-332

CHEFS CULINAR Ost GmbH & Co. KG

Patterken 2
06686 Lützen OT Zorbau
Tel.: +49 (0) 34441 95-5
Fax: +49 (0) 34441 95-6000

CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG

Herrenholz 1
23556 Lübeck
Tel.: +49 (0) 451 8903-0
Fax: +49 (0) 451 8903-2780

CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG

Ernst-Abbe-Straße 2
17033 Neubrandenburg
Tel.: +49 (0) 395 5589-0
Fax: +49 (0) 395 5589-1500

CHEFS CULINAR West GmbH & Co. KG

In der Rohrgewann 15
55597 Wöllstein
Tel.: +49 (0) 6703 304-100
Fax: +49 (0) 6703 304-160

CHEFS CULINAR Süd GmbH & Co. KG

Im Zusamtal 1
86441 Zusmarshausen
Tel.: +49 (0) 8291 851-0
Fax: +49 (0) 8291 851-1000



CHEFS CULINAR
EIN UNTERNEHMEN VON CITTI · JOMO · RINGEL