

AGED
DRY



DIE TIERE

Das Fleckvieh ist eine sogenannte Zweinutzungsrasse, bei der die Milch- und die Fleischleistung gleichermaßen eine Rolle spielen.

Die Rasse geht auf Hausrinder im Simmental, im Berner Oberland zurück. Bereits im Mittelalter war das Fleckvieh für seine großwüchsigen und gescheckten Rinder bekannt.

DAS FLEISCH

Für unsere Steaks verwenden wir ausschließlich das hochwertige Fleisch von Simmental Fleckvieh Rindern. Deren Fleisch ist intramuskulär marmoriert, also von Fettgewebe durchzogen, was es nicht nur höchst aromatisch, wunderbar zart und bildschön macht, sondern auch optimale Grundlagen für besten Geschmack bietet.

Wichtig ist uns die Qualität des Fleisches, nur Fleisch von Tieren aus den besten Weidegebieten Österreichs, Süddeutschlands und den angrenzenden Regionen wie Böhmen finden den Weg in unsere speziellen Reiferäume. Kurze stressfreie Transportwege und der tägliche Kontakt mit unseren Lieferanten sind weitere Qualitätsmerkmale.



DRY AGING VON ALPENRIND

Dry Aging ist ein besonderes Veredelungsverfahren, bei dem das Fleisch eine Trockenreifung erfährt. Bis zu 21 Tage am Knochen gönnen wir unserem Genussmittel, um nach dem "Slow Food" Prinzip und nach einem jahrzehntealten Reifeverfahren, besonders aromatisch und zart zu werden.

Bei optimaler Temperatur und Luftfeuchtigkeit reift das Fleisch des Simmental Fleckvieh in einem besonderen Klima und in ausschließlich dafür konzipierten Reiferäumen. Dry Aged Beef ist die hohe Kunst der Fleischveredelung.

Wir sind in der Lage, durch tägliche Schlachtung und tägliches Sortieren in unseren Kühlräumen die höchste Qualität der intramuskulären Fleisch- und Fettverteilung (der Marmorierung) zu garantieren. Nur diese tägliche Auswahl der am besten marmorierten Tiere aus jeder Anlieferung und die Leidenschaft unserer Mitarbeiter zum Fleisch ermöglichen höchste und vor allem gleichbleibende Qualität.



DAS ERGEBNIS: HERAUSRAGENDER GESCHMACK

Wir reifen Ihr Rindfleisch bis zu 21 Tage trocken am Knochen. Danach ist das Fleisch äußerst aromatisch und begeistert durch eine außergewöhnliche Aromenvielfalt, die den Rindfleischgeschmack hervorragend umspielt.

Anschließend intensiviert sich das Rindfleischaroma zunehmend, es wird von einem angenehmen Reifegeschmack begleitet, bis sich schließlich der vollkommene, ursprüngliche und authentische Geschmack nach perfektem Rindfleisch völlig entfaltet. Das länger gereifte Fleisch hat also ein wesentlich kräftigeres und eindeutigeres Aroma als das kürzer gereifte, welches dafür ein breiteres und subtileres Geschmacksspektrum bietet.



ALPENRIND – unsere Stärken

Das Unternehmen **ALPENRIND**, eingebunden in die international tätige OSI-Gruppe, gehört zu den größten privaten Lebensmittelproduzenten weltweit.

ALPENRIND agiert als Impulsgeber aus der Region und gewährleistet für Kunden in und über Europa hinaus erstklassiges Qualitätsfleisch vom Rind und Kalb. Wöchentlich werden ca. 750 Tonnen Qualitätsfleisch aus jährlich rund 81.600 Rindern produziert.

ALPENRIND, der größte Fleischvermarkter Westösterreichs, bietet seinen Mitarbeitern als wichtiger Arbeitgeber Sicherheit und soziale Verantwortung und blickt gemeinsam mit ihnen in eine aufstrebende Zukunft. Die hervorragende Qualität unseres Genussmittels Fleisch und unser Wissen um die Bedürfnisse der Kunden machen uns zum perfekten Ansprechpartner für Rindfleisch. Tierschutz und Verantwortung gegenüber der Umwelt sind zentrale Themen unserer Unternehmensstrategie.