

**100% GRAS-
GEFÜTTERT**



**RANCH
QUALITY**

NEUE IRISCHE CUTS!

Nördlich der Hauptstadt Dublin liegt der Hauptsitz unseres irischen Rodeo-Partners. Natürliche, artgerechte Aufzucht, Weidehaltung und Grasfütterung werden hier großgeschrieben. Auch in Irland werden nur hochwertige Fleischrassen für Rodeo Ranch Quality gezüchtet: Angus- und Hereford mit Charolais- und Limousin-Rinder gekreuzt. Neben den Rodeo Klassikern Filet, Entrecôte und Roastbeef sind nun weitere Zuschnitte im Angebot, die sich besonders fürs BBQ und Schmoren eignen.



Frisches irisches
Brisket

–Stückgewicht ca. 5-8 kg –
Rinderbrustkern ohne
Knochen mit
aromatischen Fettadern
durchzogen. Ideal für den
Smoker!
124117
Ktn. ca. 13 kg



Frische irische
Eye of Round PAD

–Stückgewicht ca. 3 kg –
Die Semerrolle ist ein
mageres Teilstück aus dem
Hinterviertel mit mildem
Geschmack, ideal für
Niedertemperatur-
Garen oder zum Schmoren
124118
Ktn. ca. 10 kg



Flank Steak
frisch aus Irland

–Stückgew. ca. 0,7-1,0 kg –
Auch kleines Bavette
genannt. Mind. 14 Tage
vorgeeift. Relativ mager,
aber dennoch zart und
aromatisch, daher der
Geheimtipp jedes
amerikanischen BBQs
124119
Ktn. ca. 10 kg



Frisches irisches
Chuck Tender

–Stückgewicht ca. 1,2-1,5 kg –
Auch Falsches Filet genannt.
Beliebtes zart-aromatisches
Bratenstück. Ideal zum Schmoren
und Kochen **124120**
Ktn. ca. 10 kg



Frank Mallon

Grün, grüner, Irland – in kaum einer anderen
Region dieser Welt erstreckt sich so viel
Weideland wie auf der Insel im Nordatlantik.

