Produktinfo November 2016

GranChefService

WÖRNDLE Inter SERVICE GmbH srl

SILVER FERN™ FARMS

“Von der Weide auf den Teller…”

Silver Fern Farms ist der größte Hersteller und Exporteur von Fleisch in Neuseeland.

Direktimporteur/Wörndle Interservice

SETTING THE NEW STANDARD
NEUE MAßSTÄBE SETZEN

L A M M

Wörndle Interservice bietet seinen Kunden nur exquisites, hochwertiges und geschmacklich unvergleichliches **Lammfleisch** an. Das Lammfleisch der Silver Fern - Farmen zeichnet sich durch höchste Qualitätsstandards aus:

- Durchführung veterinärer Inspektionen
- Überprüfung des Wohlbefindens der Tiere und der Aufzucht ante mortem und Kontrollen post mortem, Zertifikate sowie Halal - Schlachtungen • Isolation der Tiere zur Vermeidung von Krankheiten
- Lamm – Hogget – Schaf (alle Tiere jünger als 1 Jahr)
- Extensive Landwirtschaft, keine Nahrungsergänzungsstoffe

Die Lämmer von Silver Fern Farms wachsen auf offenen, grünen Weiden in einem der sichersten fleisch- produzierenden Länder der Welt auf. Für die Fleischproduktion werden bewusst Rassen verwendet, die für ihre Fleischqualität bekannt sind. Zusammen mit artgerechter Haltung sorgt dies für den zarten und unverkennbaren Geschmack, der neuseeländisches Lammfleisch zu einem Favoriten auf der ganzen Welt gemacht hat.

Die Einzigen Anbieter der ATM Verpackung in Italien!!

Bessere Haltbarkeit und kein VAC Geruch durch ATM Verpackung

LAMM

Artikel Beschreibung	Kodex	Verpackung
Lamm Karre 8 Rippen Racks Hochwertiges, zartes und helles Lammfleisch. Die neue ATM - Verpackung ermöglicht eine Haltbarkeit von 3/4 Wochen. Schnitt der Racks 50/00.Rippe 50 mm komplett bis auf das Auge geputzt	957755	8x GR 310
Lamm Kotelett 8 Rippen Hochwertiges, zartes und helles Lammfleisch. Die Lämmer werden im 10. Monat geschlachtet und werden nach Größe, Gewicht und Fettgehalt sortiert. Haltbarkeit 3-4 Wochen. Schnitt 75 mm vom Auge aus bis 35 mm geputzt.	957756	6x GR 500
Lamm Rücken Hochwertiges, zartes und helles Lammfleisch, per Luftfracht und mit ununterbrochener Kühlkette importiert. Die Lämmer sind jünger als 12 Monate und werden nach Größe, Gewicht und Fettgehalt sortiert. Ca. 35 cm lang auf 8 Rippen geschnitten (mit Filet).	957751	2x KG 1,25
Lamm Rückenstränge Der Lammrücken auch Lammkarree, enthält das zarteste Fleisch vom Lamm. Er liefert sowohl Lammkoteletts als auch saftige Bratenstücke. Die Lämmer aus Neuseeland liefern ein ausgezeichnetes Fleisch, da sie das ganze Jahr im Freien verbringen.	957752	12 x GR 250
Lamm Filet Das Filet ist ein Teilstück vom Lendenkotelett vom Lamm. Das ausgelöste Filet eignet sich zum Kurzbraten. Es passt besonders gut als Fleischbeilage zu knackigen, grünen Salaten.	957753	32 x GR 125
Lamm Keule Die Lammkeule ist auch als Lammkeule mit Röhrenknochen bekannt. Sie wird aus der ganzen Lammkeule geschnitten, wobei Lendenknochen, Kreuzbeinwirbel und die Haxe entfernt wird. Das Fleisch eignet sich besonders zum braten.	957750	2x1,6 KG
Lamm Steakhüfte Das Lamm wird auf dem üppigen und natürlichen Weideland gezüchtet. Es ist vielseitig einsetzbar. Saftiger und delikater Geschmack	957757	12 x 170 GR
Lamm Hinterhaxen Der Hinterhaxe mit Knochen wird von einer Keule mit Knochen mit einem geraden Schnitt durch das Kniegelenk abgetrennt.	959122	6x GR 500

HIRSCH

Hirschfleisch aus Neuseeland …

natürlich, bekömmlich und gesund!

Neuseeland ist nicht nur für seine großartige Natur berühmt, sondern auch für eine fortschrittliche Landwirtschaft mit weitläufigen Weidearealen für die Tierzucht - ein großes Plus auch bei der Hirschzucht. Sie erfolgt nach strengen Qualitätskriterien - auf den Einsatz von Hormonen oder Steroiden wird komplett verzichtet. Kein Wunder also, dass Hirschfleisch aus Neuseeland gesund und bekömmlich ist.

Darüber hinaus ist es fett-, cholesterin- und kalorienarm und überzeugt mit mild-aromatischem Geschmack.

Kombinieren Sie Vielfalt mit kulinarischer Kreativität

Hirschfleischgerichte sollten auf keiner guten Speisekarte fehlen!
Nicht nur aufgrund seines milden Geschmacks bietet neuseeländisches Hirschfleisch Ihnen als Koch kreativen Spielraum. Auch dank seiner Vielseitigkeit lassen sich daraus schon mit wenig Aufwand neben bekannten ebenso ausgefallene wie leichte Gerichte zaubern.
Neuseeländisches Hirschfleisch eignet sich für Steaks vom Grill ebenso wie für Medaillons, Ragouts oder Braten und harmoniert mit jeder Kochrichtung. Da es keinen intensiven Wildgeschmack besitzt, ist es sehr vielfältig kombinierbar und muss nicht erst mariniert werden, um sonst häufig anhaftenden Hautgout abzuschwächen.

Welche Vorteile hat neuseeländisches Hirschfleisch?

- Ganzjährige Verfügbarkeit
- Zartes Fleisch
- Milder Geschmack
- Konsistent hohe Qualität

HIRSCH

Artikel- Beschreibung	Kodex	Verpackung
Hirschkrone mit Knochen 10 Rippen (Frenched Racked) Karree mit 10 Rippen, freigestellte geputzte Rippen ohne Fettdeckel. Die Hirsche sind ca. 15-17 Monate alt. Ideal zum Grillen,. Schmoren oder Braten.	975612	Ca. 1,4 KG
Hirschrückenstränge Hirschrückenstränge sauber ausgelöst, ohne Einschnitte, ohne Kette nur mit der Silberhaut. Zart und saftig im geschmack.	975526	Ca. 2,25 KG
Hirsch Filet Das Filet ist das beste Stück aus dem Rücken mit ca. 450 gr. und einer Länge von 13 cm. Zarter Geschmack für den verwöhnten Gaumen. Ohne Einschnitte, ohne Kette, nur mit der Silberhaut und das Fett sorgfältig entfernt. Vielseitig in der Anwendung .Zum Kurzbraten, Ideal zum Grillen und für Fondue.	975631	Ca. 900 GR
Hirschkeule ohne Knochen 4er Schnitt. Die Keulen stammen ausschließlich von Tieren, die in der freien Natur artgerecht aufgezogen wurden. Das Fleisch hat kaum Fett, ist besonders kalorienarm, reich an Eiweiß und Vitaminen. Alle Teilstücke sind einzeln vakumiert!	975415	2 x ca-5,5 KG
Hirsch Schulter Knochenlose Hirschschulter in einem Stück mit Bugstück, Schaufelstück und falschem Filet.	975700	2 x ca. 5,8 KG

SILVER FERN™ FARMS

RIND

Das Rindfleisch von Silver Fern Farms hat alle Eigenschaften, die sich der Verbraucher wünscht: es ist geschmacksintensiv, feinfaserig, natürlich mager und gesund. Die Tiere werden artgerecht mit Gras gefüttert.

Die Tiere wachsen artgerecht, ganzjährig in freier Natur auf und fressen ausschließlich frisches Weidegras. Futterzusätze sind in Neuseeland unüblich. Antibiotika sowie Hormone zur Wachstumsförderung sind verboten.

Auf den Wiesen in gemäßigtem Klima mit ausreichend Niederschlägen sind Düngemittel praktisch überflüssig. Die unbelastete Natur ist ein Bonus Neuseelands, die isolierte Insellage ein weiterer. So sind hier Fälle gefährlicher, ansteckender Tierkrankheiten unbekannt

Regelmäßige Untersuchungen garantieren eine ständige Überprüfung und Einhaltung der hohen Qualitätsstandards. Für den Endverbraucher ist damit sichergestellt, dass Fleisch aus Neuseeland immer höchsten Qualitätsanforderungen entspricht und dabei geschmackvoll und vor allem gesund ist.

RIND

Artikel Beschreibung	***Kodex***	***Verpackung***
Rind Filet -Das neuseeländische Bullenfilet ist in seiner Qualität äußerst konstant und hochwertig. Die Qualitätsmerkmale die sich positiv auf den Geschmack auswirken finden sich in der Marmorierung. Ein Klassiker: das gegrillte Filetsteak.	920101	5x KG2
Rind Roastbeef -Das Roastbeef ist schmal zugeschnitten. Dank seiner Fettabdeckung bleibt es beim braten schön saftig. Es werden nur Tiere reiner Fleischrassen wie Agnus und Hereford verwendet. Gutes Preis-Leistungsverhältnis. Ideal für Tagliata oder als Steakfleisch.	920102	5x KG 4

100% Made of New Zealand!!

Purer Geschmack aus purer Natur!!

Qualität erleben! Vivere la qualità!

Wörndle Interservice Srl/GmbH
39100 Bozen/Bolzano – Via Einstein Straße

Email- info@woerndleiservice.it Tel. 0471 553500 Fax 0471 553 501