

**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.



IRLAND



**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
vorgereift. 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.