www.wachaubeef.at

Bitter GesbR
Panoramastraße 17
3394 Berging
02752 82 918
contact@wachaubeef.at

AT-BIO-302
EU-Landwirtschaft

seit 1998

WACHAUBEEF®
FAM. BITTER

# RATGEBER einer neuen *Rindfleischkultur*

*Höchstmögliches Tierwohl*

*wird durch beste Fleischqualität belohnt!*

die Familien – Philosophie

Mindestens **27 Monate** genießen die Angusrinder die saftigen Weiden des Mostviertels, ganz **ohne Kraftfutter** & **vollkommen stressfrei**.

Eine **ruhevolle Schlachtung** wird durch einen nahegelegenen kleinen Schlachthof garantiert – dies sorgt für eine **unvergleichbare Zartheit**!

## Besondere Fleischqualität aus BIO - Landwirtschaft

**Feinfasrig**, **marmoriertes Angusrindfleisch**, das besonders **langsam gewachsen** ist, sorgt für zarten Genuss am Gaumen. Die feinen Fetteinlagerungen bieten saftiges Rindfleisch – ob vom **Grill** und **Smoker** oder als **ganzer Braten**.

**Genieße hochwertiges Bio-Angusrindfleisch mit gutem Gewissen!**

# Rindfleisch –
# die Extraportion Energie

Als großer **Proteinspender** mit einem Gehalt von gut 20 % sorgt Rindfleisch für ausreichend Energie, die der menschliche Organismus zum Leben benötigt.

Wichtige Mineralstoffe wie **Kalium** und **Phosphor** ermöglichen zahlreiche Muskelaktivitäten des Körpers. Ebenfalls dienen diese Stoffe als Bausteine für Knochen und Zähne.

Essentielle Spurenelemente wie **Eisen**, das für die Stoffwechselabläufe sorgt, & **Selen**, das ein wichtiger Radikalfänger ist und somit für die Stärkung des Immunsystems verantwortlich ist, sind ebenfalls Bestandteile des Rindfleisches.

Wasserlösliche Vitamine wie das **Vitamin B12** helfen bei der Blutbildung im Körper mit. Das fettlösliche Vitamin E sorgt ebenfalls für die Stärkung des Immunsystems.

# Rindfleischqualität erkennen & erhalten

**Gereiftes Rindfleisch für optimalen Fleischgenuss**

- Dunkle und satte Farbe
- Druckpunkte bleiben im Fleisch erhalten
- Idealfall: mindestens + 14 Tage Reifung

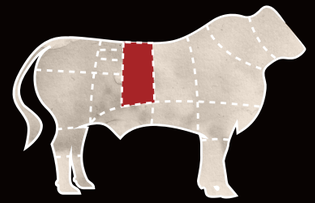
**Lagerung**

- Kühlkette einhalten
- Lagerung bei +2 bis +4 °Celsius
- Bei Vakuumverpackungen darauf achten, dass es keine Luft gezogen hat

SPECIAL CUTS

# T-BONE-STEAK

T-BONE-STEAK / STEAK DE PETIT FILET



**VERWENDUNG:**
Kurzzeitbraten und Grillen

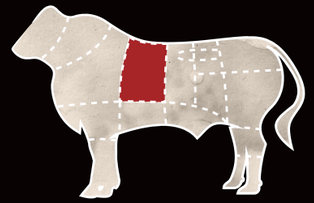
**BESTEHEND** aus Beiried, Filet und Knochen

**EIGENSCHAFTEN:**
zart, besonders schmackhaft, leicht marmoriert

**ACHTUNG:**
unterschiedliche Garzeiten

SPECIAL CUTS

# TOMAHAWK-STEAK



**VERWENDUNG:**
Kurzzeitbraten und Grillen

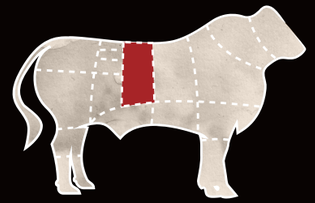
**BESTEHEND**
aus Rib – Eye – Steak mit langem Rippenknochen

**EIGENSCHAFTEN:**
stark marmoriert mit Fettrand

SPECIAL CUTS

# RUMPSTEAK

RUMPSTEAK / RUMSTECK



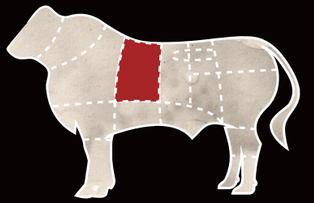
**VERWENDUNG:**
Steak & Wok-Gerichte

**EIGENSCHAFTEN:**
wohlschmeckend,
stark marmoriert,
mit Fett abgedeckt

SPECIAL CUTS

# RIB-EYE-STEAK

RIB-EYE-STEAK / ENTRECÔTE



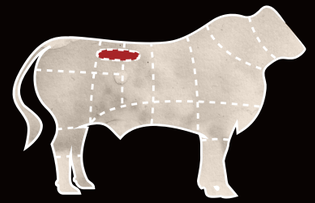
**VERWENDUNG:**
Steak & Wok-Gerichte

**EIGENSCHAFTEN:**
schmackhaft,
mit Fettauge in der Mitte

SPECIAL CUTS

# LUNGENBRATEN

TENDERLOIN / FILET



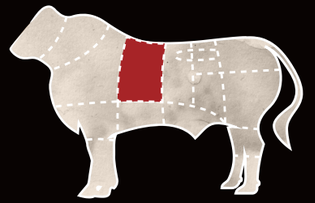
**VERWENDUNG:**
zum Kurzbraten geeignet oder im Ganzen, in hauchdünnen Scheiben als Carpaccio, gehackt als Beef Tartare

**EIGENSCHAFTEN:**
mager, feinfasrig, mürbe

SPECIAL CUTS

# RIPPEN

SHORT RIBS / CÔTE DE BŒUF



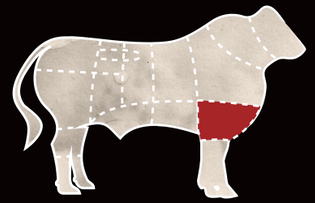
**VERWENDUNG:**
zum Smoken, Niedertemperaturgaren im Ofen

**EIGENSCHAFTEN:**
geschmackvoll

SPECIAL CUTS

# BRUSTKERN

BRISKET / POITRINE PRÉPARÉE



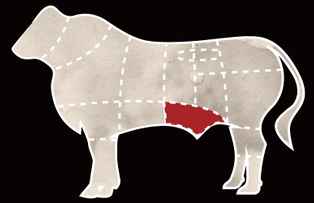
**VERWENDUNG:**
ideal zum Smoken sowie zum Niedertemperatur garen im Ofen als Pulled Beef geeignet

**EIGENSCHAFTEN:**
Stark von Fett umgeben, sehr geschmackvoll, langfasrig

SPECIAL CUTS

# BAUCHLAPPEN

FLANK STEAK / GROSSE BAVETTE D'ALOYAU



**VERWENDUNG:**
ideal zum Grillen & smoken

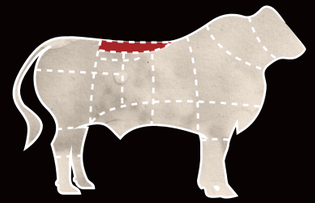
**EIGENSCHAFTEN:**
geschmackvoll, langfasrig, dünn aufschneiden

*Nur wer die Bedürfnisse der Rinder versteht,*
*kann ihnen das bestmögliche Leben bieten!*
*Das ist unsere Passion!*

HERZHAFTES FRISCHFLEISCH

# BEIRIED

STRIPLOIN / FAUX-FILET DÉSOSSÉ



**VERWENDUNG:**
im Ganzen als Roastbeef, ideal für die Medium - Grillstufe

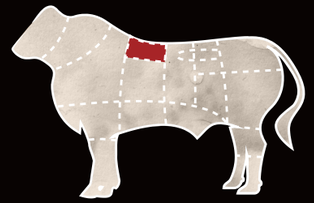
**EIGENSCHAFTEN:**
stark marmoriert und mit einem Fettdeckel, sehr wohlschmeckend

Englischer

HERZHAFTES FRISCHFLEISCH

# ROSTBRATEN

FORERIB / ENTRECÔTE



**VERWENDUNG:**
im Ganzen zum Grillen, ideal für die Medium - Grillstufe

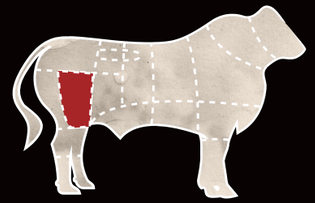
**EIGENSCHAFTEN:**
sehr saftig, schmackhaft & aromatisch

Englischer

HERZHAFTES FRISCHFLEISCH

# NUSS ODER ZAPFEN

ROUND STEAK / TRANCHE GRASSE



**VERWENDUNG:**
ausgezeichnet für Schnitzel, Fondue oder Ragout geeignet, Braundünsten im Ganzen

**EIGENSCHAFTEN:**
fettarm, sehr feinfasrig, saftig

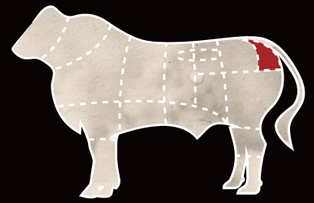
GUSTO-STÜCKE VOM KNÖPFEL

GUSTO-STÜCKE VOM KNÖPFEL

HERZHAFTES FRISCHFLEISCH

# TAFELSPITZ

CULOTTE STEAK / CULOTTE D'AIGUILETTE BARONNE



**VERWENDUNG:**
ideal zum Sieden geeignet, Smoken im Ganzen

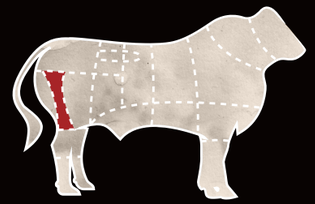
**EIGENSCHAFTEN:**
feinfasrig, saftig mit schmackhafter Fettabdeckung

HERZHAFTES FRISCHFLEISCH

# TAFELSTÜCK

OUTSIDE FLAT / GÎTE DE NOIX

GUSTO-STÜCKE VOM KNÖPFEL



**VERWENDUNG:**
ausgezeichnet für Schnitzel, Rouladen und Sieden

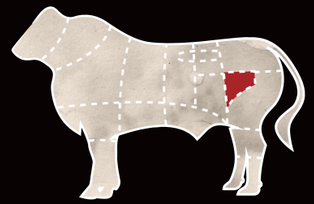
**EIGENSCHAFTEN:**
etwas grobfasrig, mager

HERZHAFTES FRISCHFLEISCH

# HÜFERSCHWANZEL

TRI-TIP / AIGUILETTE BARONNEE

GUSTO-STÜCKE VOM KNÖPFEL



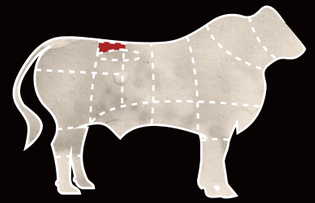
**VERWENDUNG:**
ideal zum Braundünsten oder sieden

**EIGENSCHAFTEN:**
mager, geschmackvoll, lockere Struktur

HERZHAFTES FRISCHFLEISCH

# HÜFERL

TOP SIRLOIN BUTT / RUMSTECK



**VERWENDUNG:**
Als Steak zum Kurzzeitbraten geeignet, im Ganzen zum Braundünsten und Schmoren ideal

**EIGENSCHAFTEN:**
zart, geschmackvoll, saftig

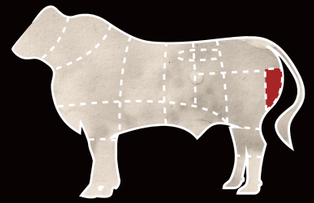
GUSTO-STÜCKE VOM KNÖPFEL

GUSTO-STÜCKE VOM KNÖPFEL

HERZHAFTES FRISCHFLEISCH

# WEISSES SCHERZL

EYE OF ROUND / ROND DE GÎTE DE NOIX



**VERWENDUNG:**
ausgezeichnet für Schnitzel, Rouladen und Sieden oder Schmorbraten

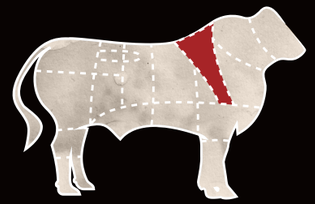
**EIGENSCHAFTEN:**
sehr mager, helles Fleisch

HERZHAFTES FRISCHFLEISCH

# SCHULTERSCHERZEL

FLAT IRON / PALERON

GUSTO-STÜCKE VOM VORDER-VIERTEL



**VERWENDUNG:**
ideal zum Sieden oder ohne Sehne zum Grillen geeignet, Niedertemperaturgaren

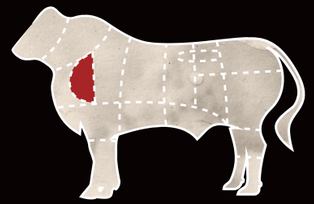
**EIGENSCHAFTEN:**
saftig, besonders geschmackvoll

HERZHAFTES FRISCHFLEISCH

# MAGERES MEISEL

CHUCK TENDERLOIN / JUMEAU DE BIFTECK

GUSTO-STÜCKE VOM VORDER-VIERTEL



**VERWENDUNG:**
zum Braten, Braundünsten und Sieden geeignet

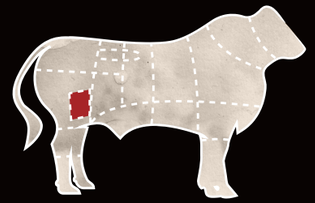
**EIGENSCHAFTEN:**
sehr mager, kompakt

HERZHAFTES FRISCHFLEISCH

# SCHWARZES SCHERZL

TOPSIDE TRIMMED / POIRE

SCHMOR-FLEISCH



**VERWENDUNG:**
ideal für Schnitzel,
Rouladen, Siedefleisch

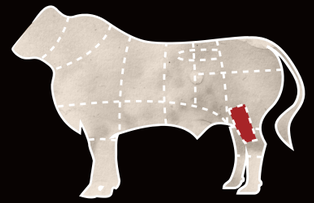
**EIGENSCHAFTEN:**
mager, dunkel,
geschmackvoll

HERZHAFTES FRISCHFLEISCH

# WADE

FORESHANK / JARRET OU GÎTE

SCHMOR-FLEISCH



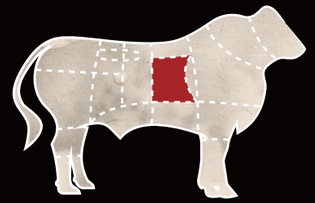
**VERWENDUNG:**
speziell für Gulasch und
Ragout geeignet

**EIGENSCHAFTEN:**
kräftig, saftig,
mit Sehnen durchzogen

HERZHAFTES FRISCHFLEISCH

# BEINFLEISCH

CUTS OF FLANK / PLAT DE CÔTES



**VERWENDUNG:**
ideal zum Sieden geeignet

**EIGENSCHAFTEN:**
grobfasrig, aromatisch, saftig

VORDERES

Vielfalt der VERWENDUNG

HERZHAFTES FRISCHFLEISCH

# FASCHIERTES

GROUND BEEF / BŒUF HACHÉ

**VERWENDUNG:**
ideal für Burger Patties, grillen und braten

**EIGENSCHAFTEN:**
saftig, aromatisch

HERZHAFTES FRISCHFLEISCH

# SCHMORFLEISCH

**VERWENDUNG:**
für Ragouts, Gulasch und
im Allgemeinen zum
Braundünsten

**EIGENSCHAFTEN:**
grobfasrig, aromatisch, saftig

Vielfalt der **VERWENDUNG**

HERZHAFTES FRISCHFLEISCH

# SIEDEFLEISCH

**VERWENDUNG:**
zum kochen geeignet,
kalt ideal für Rindfleischsalat
verwendbar

**EIGENSCHAFTEN:**
zart, geschmacksvoll

Vielfalt der **VERWENDUNG**

HERZHAFTES FRISCHFLEISCH

# FLEISCHKNOCHEN & MARKKNOCHEN

BONES / OS DE VIANDE

Vielfalt der **VERWENDUNG**

**VERWENDUNG:**
ideal als Grundlage für Suppen und Fonds

**EIGENSCHAFTEN:**
Aroma-, Mineralstoff- und Fettlieferant

HERZHAFTES FRISCHFLEISCH

# SINGLE PACKAGE

Vielfalt der **VERWENDUNG**

**BESTEHEND:**

aus Schnitzel, Siede- & Schmorfleisch

3 kg reiner Fleischgenuss ohne Knochen

HERZHAFTES FRISCHFLEISCH

# FAMILY PACKAGE

**BESTEHEND:**

aus Schnitzel,
Bratenfleisch,
Siede- &
Schmorfleisch

5 kg reiner
Fleischgenuss
ohne Knochen

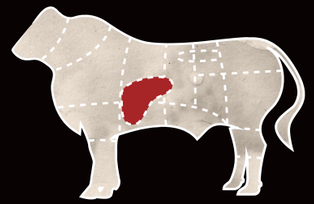
Vielfalt der **VERWENDUNG**

HERZHAFTES FRISCHFLEISCH

# LEBER

LIVER / FOIE DE BŒUF

**INNEREIEN**



**VERWENDUNG:**
zum Kurzzeitbraten geeignet

**EIGENSCHAFTEN:**
rotbräunlich,
sehr geschmacksintensiv

QUICK & EASY

# GULASCH

**ZUTATEN:**
Bio - Angusrindfleisch, Zwiebel, Wasser, Paprika, Salz, Gewürze, Essig

Schonend haltbar gemacht durch erhitzen

**HALTBARKEIT:**
6 Monate

QUICK & EASY

# SAUCE BOLOGNESE

**ZUTATEN:**
Bio - Angusfaschiertes, Zwiebel, Karotten, Tomaten, Tomatenmark, Gewürze, Salz

Schonend haltbar gemacht durch erhitzen

**HALTBARKEIT:**
6 Monate

QUICK & EASY

# BEUSCHEL

**ZUTATEN:**
BIO - Angusrinderherz,
BIO - Angusrinderzunge,
Karotte, Sellerie,
Essiggurken, Gewürze,
Salz

Schonend haltbar gemacht
durch erhitzen

**HALTBARKEIT:**
6 Monate

Quellenangaben:
Rind – eine Reise um die Welt (Herausgeber: ARGE Rind eGen, 2019)
Rindfleisch Küche (Herausgeber: ARGE Rind eGen, 2011)

Grafik & Fotografie: Nimo Zimmerhackl Grafikdesign & Fotografie