

AGM verstärkt Rindfleisch-Kompetenz

Vom 12. Oktober bis 7. November steht bei AGM alles im Zeichen der Wiener Rindfleischküche und ihrer vielen kulinarischen Facetten. Gekochtes Rindfleisch hat eine lange Tradition in Wiener Küchen. Bereits seit dem 19. Jahrhundert wurden manche Rezepte unverändert von Generation zu Generation weitergegeben und bestimmten die Wiener Rindfleischküche.



Als Rindfleisch-Experte der C+C Branche hat AGM den Trend hin zur Wiener Kochkunst früh erkannt und entsprechend darauf reagiert. Das AGM Sortiment bietet eine vielfältige und genau richtig auf die Wiener Rindfleischküche abgestimmte Auswahl an

Rindfleisch in bester Qualität. Perfekt in Sachen Hochwertigkeit, Geschmack und Zartheit passen zum Beispiel Alpenvorland Rind aus der gleichnamigen GENUSS REGION – oder auch exzellenter Jungstier und regionale Qualität vom Simmentaler Rind. Auch seltene Fleischteile wie Herzzapfen, Fledermaus oder Ochsenfleisch finden sich im großen Rindfleisch-Angebot von AGM und lassen Platz für kreative Küche.

Von der Aufzucht bis zur Schlachtung und Weiterverarbeitung unterliegt das AGM-Rindfleisch strengsten Kontrollen und Qualitätsanforderungen. So zum Beispiel erfüllt das Alpenvorland Rind alle Standards der Genussland Region und des AMA-Gütesiegels und garantiert so laufend gleichbleibend hohe Qualität. Darüber hinaus ist jedes einzelne der Fleischstücke problemlos bis zum Geburtsort des Rinds rückverfolgbar und gewährt somit den Gastronomen und schlussendlich den Gästen vollste Transparenz.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at