

Hütthaler kooperiert mit Unimarkt

In Zusammenarbeit mit der Rinderbörse und dem Familienbetrieb Hütthaler werden in den Unimarkt-Filialen insgesamt acht hochwertige Fleischstücke - von Rumpsteak, über Rib Eye Steak, Flat Iron Steak, Flank Steak, Hüftsteak, T-Bone Steak, Prime Rib Steak bis hin zu Burger Patties - angeboten. Zusätzlich zu diesen Produkten gibt es im Online Shop noch ein Filetsteak, Rib Roast und Brisket, die aber auf Vorbestellung auch in den Filialen erhältlich sind.



Die Marke „Cult Beef – Select“ steht für hochwertiges österreichisches Rindfleisch in Spitzenqualität und ist ab sofort in allen Unimarkt-Filialen erhältlich - im Online Shop dürfen sich Kunden sogar über ein erweitertes Sortiment freuen. Für das Cult Beef wird hauptsächlich Fleisch von jungen, weiblichen Rindern sowie von Mastochsen verwendet. Denn diese Qualitäten sind zarter und besser marmoriert. Daher ist die intramuskuläre Fetteinlagerung eines der wichtigsten Kriterien für das Urteil der Profis. Zusätzlich spielt auch die Reifung eine große Rolle. Daher wird bei Cult Beef das Fleisch für die Steaks mindestens drei Wochen bei exakt definierten Bedingungen im Vakuum gelagert. Erst dadurch entsteht das volle Rindfleischaroma. Anschließend werden die Steaks portioniert und schockgefrostet (bei - 40 Grad). Dadurch bleibt das Fleisch saftig, die Mürbheit als Resultat des Reifungsprozesses wird durch das Gefrieren sogar noch unterstützt. Außerdem werden die Steaks oder Teilstücke extra dick geschnitten, damit diese am Rost bzw. beim Kurzbraten nicht an Volumen verlieren. „Wir freuen uns sehr jetzt auch die tiefgekühlten Produkte der Marke Cult Beef im Sortiment zu haben. Damit können wir unseren Kunden bestes Rindfleisch auf höchstem Niveau bieten“, so Andreas Haider, Geschäftsführer von Unimarkt.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at