

C+C Pfeiffer präsentiert neue Premium Fleischeigenmarken

„Das Rindfleisch für unsere neuen Marken Prime Beef und Asaredo Beef kommt aus Übersee. Durch strenge Kontrollmechanismen und äußerste Sorgfalt bei Tierhaltung, Transport und Lagerung stellen wir höchste Qualität sicher“, so Thomas Panholzer, Geschäftsführer C+C Pfeiffer.



Bei den beiden neuen Marken setzt C+C Pfeiffer auf Rinderrassen, die den Weltruf von hervorragendem Fleisch begründet haben: Hereford und Black Angus sind bekannt für ihre Top Qualität und ihren besonderen Geschmack , erklärt Leo A ichinger, Executive Chief Cook. Das Fleisch der Marke Prime Beef stammt aus Übersee und hat damit auf seinem langen Transportweg genügend Zeit, bei kontrollierten Temperaturen von 0°C zu reifen bei Ankunft in Österreich hat es den

höchsten Qualitätsgrad erreicht. Es zeichnet sich durch feine Marmorierung aus, ist außergewöhnlich zart und besonders saftig. Das liegt auch unter anderem daran, dass die Weiderinder der Premiummarke vor der Schlachtung mindestens 100 Tage lang zusätzlich mit ausgewählten Getreide- und Maiskörnern gefüttert (grain-fed) werden.

C+C Pfeiffer beliefert gehobene Gastronomie

Mit Asaredo Beef bietet C+C Pfeiffer speziell für die gehobene Gastronomie exzellentes Rindfleisch. Es stammt ausschließlich von Rindern aus Südamerika, wo die Tiere aufgrund des günstigen Klimas ganzjährig in freier Natur aufwachsen können. Das wiederum wirkt sich auf Qualität und Beschaffenheit des Fleisches aus. Genau wie das Prime Beef reift auch das Fleisch des Asaredo Beef während des Transports nach Österreich unter konstanten Temperaturbedingungen bis zu seiner Spitzenqualität heran.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at