

Presseinformation

Neue Zuschnitte bei Rodeo Ranch Quality: Die Range aus Irland wird erweitert

100 % Grasfütterung und Weidehaltung in Irland / Neue, spannende Cuts im Angebot, perfekt geeignet zum Schmoren und fürs BBQ / Aufzucht, Haltung und Verarbeitung nach den Rodeo Ranch Quality Kriterien



Lübeck, 05. März 2020 – Grün, grüner, Irland: In kaum einem anderen Teil dieser Welt erstreckt sich so viel Weideland wie auf der Insel im Nordatlantik. Perfekte Voraussetzungen für die Rinderzucht und -haltung nach den Kriterien von Rodeo Ranch Quality, der Marke des Service-Bund für den authentischen Steak-Genuss. „Gastronomen können ab sofort neben den klassischen Zuschnitten, die wir bereits aus

Irland anbieten, aus weiteren Cuts auswählen, die sich bestens fürs Grillen und Smoken eignen. Ob Flank Steak, Falsches Filet oder Brisket – die neuen Cuts sorgen insbesondere im Bereich Barbecue, fürs Schmoren oder das Niedertemperatur-Verfahren für mehr Abwechslung“, erklärt Christian Karstädt, Markenverantwortlicher für Rodeo Ranch Quality. Natürliche, artgerechte Aufzucht, Weidehaltung und Grasfütterung sowie eine enge, persönliche Zusammenarbeit mit dem Partner vor Ort sichern auch bei den neuen Zuschnitten die hohe Qualität.

Neue Teilstücke perfekt für Smoker, Grill & Co

Das **Brisket** ist ein mit 5 bis 8 Kilogramm stattlicher Zuschnitt, allerdings ist auch nichts besser geeignet für den Einsatz im Smoker. Ohne Knochen und mit aromatischen Fettdern durchzogen, ist das im deutschsprachigen Raum als Rinderbrust bekannte Stück stark im Geschmack.

Der Zuschnitt **Eye of Round**, im Deutschen auch als Semerrolle bezeichnet, ist ein mageres Teilstück aus dem Hinterviertel mit mildem Geschmack, ebenfalls ideal für das

Niedertemperatur-Garen oder zum Schmoren geeignet. Das rund 1 bis 1,5 Kilogramm schwere **Chuck Tender** aus dem Schulterbereich wird gerne auch als **Falsches Filet** bezeichnet, und wird besonders zart durch Marinieren bzw. ist auch als Bratenstück ideal einsetzbar. Komplettiert werden die neuen Cuts durch das **Flank Steak**, das derzeit echt im Trend liegt. Das auch als kleines Bavette bezeichnete Teilstück aus dem hinteren Lappen des Bauches punktet mit sehr viel Aroma, und im Grill zubereitet, zerfällt es im Mund geradezu.

Auch die neuen Zuschnitte aus Irland erfüllen die Qualitätskriterien von Rodeo Ranch Quality:

- Frischfleisch direkt aus Irland (Angus- und Hereford Rinder, aber v.a. Charolais- und Limousin-Rinder und deren Kreuzungen)
- Artgerechte Aufzucht durch Weidehaltung
- Rückverfolgbarkeit von der Weide zur Schlachtung bis hin zum Transport
- Garantierte Standards wie exzellenter Zuschnitt und optimale Reifung
- Produktsicherheit durch permanente Kontrolle vor Ort und in Deutschland

Weitere Informationen zu „Rodeo Irland“ finden Sie auch unter: www.rodeo-steak.de

Über den Service-Bund:

Wer seine Gäste jeden Tag aufs Neue verwöhnen will, der braucht einen starken Partner an seiner Seite. Der Service-Bund unterstützt Profi-Köche im Außer-Haus-Markt. Seit mehr als 40 Jahren und mit knapp 30 Gesellschaftern im gesamten Bundesgebiet ist der Service-Bund immer zur Stelle, um seine Kunden mit passenden Produkten für die Profi-Küche zu versorgen und dabei stets das besondere Plus an Service zu bieten. Knackig frisches Obst, saftiges Fleisch, köstlicher Fisch – das Sortiment vom Service-Bund lässt keine Wünsche offen.

Besonders stehen die ausgefeilten Eigenmarken-Konzepte vom Service-Bund im Fokus, die in vielen Profi-Küchen ihren festen Platz erobert haben. Bereits seit der Einführung der ersten Eigenmarke Servisa in den 1970er Jahren setzt der Service-Bund auf Produkte, die gemeinsam mit zuverlässigen Partnern entwickelt und unter ständigen Qualitätskontrollen produziert werden. Ob Frische oder TK, ob Fisch oder Fleisch, ob Frühstücksbuffet oder Gala-Dinner – mit dem Service-Bund an ihrer Seite können sich die Profis in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung eindrucksvoll positionieren. So kamen in den letzten Jahren viele neue Eigenmarken-Konzepte wie ServisaPrime, Rodeo Ranch Quality, Sourcer, Mermaid oder Salva D'Or hinzu.

Seit seiner Gründung im Jahr 1973 konnte der Service-Bund stets wachsen und neue Mitglieder unter dem Dach des Verbundes begrüßen. Langjährige, von Vertrauen geprägte Beziehungen zu Kunden, Lieferpartnern und Mitarbeitern charakterisieren den Service-Bund und prägen die tägliche Arbeit. Nicht umsonst ist der Adler im Logo auch schon in der griechischen Mythologie das Symbol der Gastlichkeit. Dabei wird nachhaltige Entwicklung stets groß geschrieben – ob durch Zertifizierungen, Engagement für den Nachwuchs und die Weiterbildung oder gelebtes ökologisches und ökonomisches Handeln im Alltag. Eine gelungene Balance zwischen regionaler Nähe und nationalen Konzepten – so lautet die Devise beim Service-Bund.

Abdruck frei – Beleg erbeten an:

eagle brands and media GmbH
Ralph Marko, Kommunikationsmanager
Sternstr. 106-108
D-20357 Hamburg

Telefon: +49 (0)40 – 87 000 33 111
Telefax: +49 (0)40 – 87 000 33 118
Mobil: +49 (0)151 – 237 032 21
E-Mail: presse@servicebund.de

Druckfähiges Bildmaterial zur freien Verwendung (Copyright: Service-Bund):

Rodeo Ranch Quality Irland



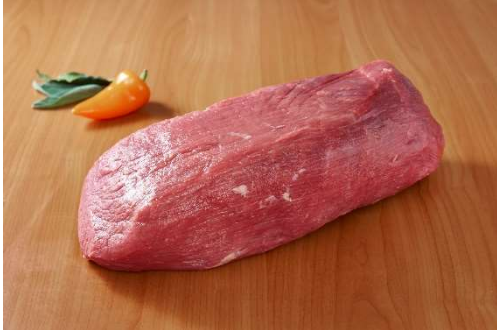
Bildunterschrift: Grün, grüner, Irland: In kaum einem anderen Teil dieser Welt erstreckt sich so viel Weideland wie auf der Insel im Nordatlantik. Perfekte Voraussetzungen für die Rinderzucht und -haltung nach den Kriterien von Rodeo Ranch Quality.

Irishes Brisket (Rinderbrust)



Bildunterschrift: Zu den klassischen Steak-Zuschnitten aus Irland kommt mit dem Brisket von Rodeo ein Teilstück hinzu, das ideal für den Smoker geeignet ist.

Irishes Eye of Round (Semmerolle)



Bildunterschrift: Das Eye of Round ist ein mageres Teilstück mit mildem Geschmack, perfekt für das Niedertemperatur-Garen.

Irishes Flank-Steak (Kleines Bavette)



Bildunterschrift: Der Geheimtipp unter Steak-Liebhabern ist das Flank Steak. Zarter geht es nicht – jetzt auch in Rodeo Ranch Quality aus Irland.

Irishes Chuck Tender (Falsches Filet)



Bildunterschrift: Das falsche Filet ist ein Teilstück aus dem Schulterbereich und eignet sich perfekt als Schmorfleisch.