

**100% GRAS-
GEFÜTTERT**



**RANCH
QUALITY**

Wildes Neuseeland!

In Neuseeland werden die Rothirsche und Wapiti gezüchtet, da sich diese durch ihre Fleischqualität auszeichnen. Das durchschnittliche Alter der gezüchteten Tiere beträgt etwa 2-4 Jahre. Unser Partner vor Ort heißt Andrew Duncan. Er hat das Familienunternehmen 1989 gegründet. Heute betreiben die Ducans zwei Produktionsstandorte, einen in Moisgil auf der Südinsel und einen in Rotorua auf der Nordinsel. Auch hier werden die strengen Kriterien der Rodeo Ranch Quality erfüllt und somit sind Premiumzuschnitte und Grasfütterung selbstverständlich.



WILD STEAK BBQ



„Shortloin“
frisch aus NZL,
vom Hirsch

–Stückgewicht ca. 1,5 kg –
Hirschrückensteak, ohne Knochen aus der Lende geschnitten, gehäutet. Perfekt für die zartesten Steaks oder Medaillons

124147
Ktn. ca. 15 kg



„French Rack“
frisch aus NZL, vom Hirsch

–Stückgewicht ca. 2 kg –
Auch Hirschkrone genannt, aus dem Premium "Rib Eye"-Ende des Racks. Extrem mager mit reichem, butterartigem Geschmack

124149
Ktn. ca. 12 kg



**Frische neuseeländische
Hirschkeule**

–Stückgewicht ca. 1-2,6 kg –
Hirschkeule wird ausgelöst, zerlegt in 4 Teilstücke: Ober-, Unterschale, Nuß (Kugel) & Hüftstück, mit Deckel, ohne Silberhaut. Diese mageren Beinteile sind vollständig für Steaks geeignet und eignen sich perfekt für Steaks oder Medaillons

124150
Ktn. ca. 12kg



Stew Goulash
frisch aus NZL, vom Hirsch

–ca. 2,5 kg, Stückgewicht ca.40-60 g–
Hirschgulasch, aus Schulter- und Nackenfleisch. Eine wirtschaftliche und unverwechselbare Option für moderne Schmorgerichte

124151
Ktn. ca. 5 kg

Andrew Duncan

Kaum Fett und Cholesterin, dafür viel Protein und Zink und ein hoher Eisengehalt. Kurzum, Neuseeland-Hirsch sei wie design't für ernährungsbewusste Menschen.