

Nebraska Beef

Die Greater Omaha Packers Company (GOP) genießt in Amerika einen legendären Ruf unter Fleischliebhabern. Firmensitz ist Omaha in Nebraska. Selbstbewußt und stolz stehen die Packers seit 1920 für höchste Fleischqualität ein. Ihre *Cattle Buyer* haben sich über die Jahrzehnte einen Stamm verlässlicher Farmer aufgebaut, die alle nach dem gleichen Fütterungsprogramm vorgehen – natürlich hormonfrei. Die ersten acht Monate verbringen die Tiere auf den Weiden Nebraskas und South Dakotas. Danach siedeln sie in Freigehege um, in denen sie 150 bis 200 Tage mit Mais gefüttert werden.



Dem Mais verdankt das Fleisch seine ausgeprägte Marmorierung und seinen tiefen, harmonischen Geschmack. Gradmesser für die Qualität ist das US-Department für Landwirtschaft (USDA). Sie vergibt die offiziellen Einstufungen. Die höchste Stufe ist Prime für die perfekte Marmorierung. Nur zwei Prozent der Gesamtproduktion von amerikanischem Rindfleisch erhält diese Auszeichnung. Bei unserem Nebraska-Beef sind es im Schnitt 20 Prozent – ein außergewöhnlich hoher Anteil.

Handwerk

Zu einem perfekten Steak gehört auch ausgezeichnetes Handwerk. Die Metzger der GOP sind bekannt für ihre guten Zuschnitte. Die Vielzahl klassischer Steakschnitte und unzählige, sogenannte Bistro-Cuts aus dem Vorder- und Hinterviertel, zeugen von der Steakleidenschaft der Amerikaner.

Lust auf Steaks!

Nebraska-Beef eröffnet eine neue Dimension des Steakgenusses. Bei hoher Temperatur scharf anbraten, kommt das volle Fleischaroma am besten zur Geltung, wenn das Steak *medium rare* oder *medium* gegart ist. Bei unserer Qualität ist auch das Fett eine knusprige Offenbarung, es karamellisiert beim Braten.

Haltbarkeit und Reifung

Nebraska-Beef kommt immer im Reifebeutel in Deutschland an. Der hohe, EU-konforme Hygienestandard bei GOP in Verbindung mit einer perfekten Kühlkette garantiert eine lange Haltbarkeit. Wenn das Fleisch in unseren Kühlräumen ankommt ist es bereits zwei bis drei Wochen im Vakuum vorgereift. Um Ihnen den direkten Verkauf zu ermöglichen, steht die Ware noch mindestens 21 Tage in unseren Reifelägern. Auch eine Trockenreifung (Dry Aging) in Ihrem Reifeschrank ist möglich.



USDA-Grades –

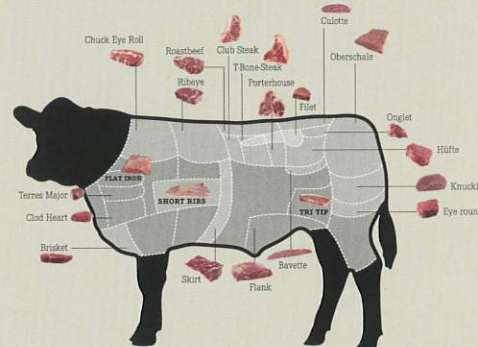
Offizielle Fleischqualitäten

PRIME GRADE: größtmögliche Zartheit, Saftigkeit und bester Geschmack durch ausgeprägte Marmorierung (intramuskulärer Fettanteil).

CHOICE GRADE: hervorragende Qualität und Marmorierung, die etwas geringer ist als die der Prime-Stufe.

SELECT GRADE: eine gute Durchschnittsqualität, die eine nicht so hohe Marmorierung besitzt wie die beiden ersten Grades. Diese drei Qualitätsstufen werden bei Metzgern und in Fleisch-

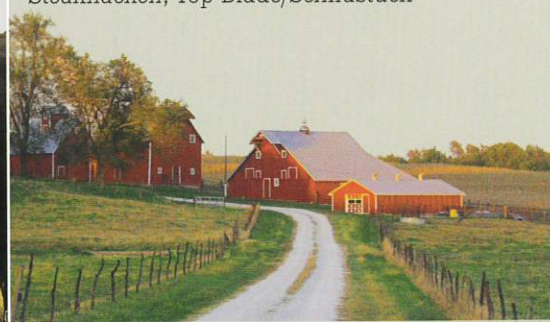
theiken angeboten. Prime-Beef findet man ausschließlich in der Top-Gastronomie und beim Feinkosthändler in den USA. Für Ware mit unserem Goldlabel garantieren wir Prime- und Choice-Qualität.



Hier ein kleiner Auszug aus unserem vielseitigen Angebot an US-Beef-Schnitten (amerikanisch/deutsch).

STEAK CUTS: Tenderloin/Filet, Rib Eye Roll/Entrecôte, Striploin/Roastbeef, Porterhouse

BISTRO CUTS: Top Butt cap/Tafelspitz, Tri-tip/Bürgermeisterstück, Eye of Round/Seemerolle, Chuck Eye Roll/Steaknackten, Top Blade/Schildstück



EXKLUSIVER IMPORTEUR FÜR DEUTSCHLAND: ALBERS GMBH, MÜNDELHEIMER WEG 6, 40472 DÜSSELDORF
Bestellung und Infos unter Telefon 0211/94 29 40 oder Fax 0800/94 29 444
SPITZENQUALITÄT IN SACHEN FLEISCH UND GEFLÜGEL VON DEN BESTEN ERZEUGERN DIESER WELT.
WWW.ALBERSFOOD.DE – VERTRIEB@ALBERSFOOD.DE





Legendär.

Fleischqualität und Nationalstolz. Wer in den USA wirklich gut essen möchte: die erste Wahl ist immer ein Steakhaus. Steaks verkörpern die Verbundenheit der Amerikaner mit ihrem Land und ihrer Geschichte. Der Appetit auf Steaks ist der Appetit auf ein Leben aus dem Vollen. Dementsprechend schmeckt es: Das Fleisch ist wunderbar marmoriert und deshalb besonders saftig. Die hervorragende Qualität beruht auf der wissenschaftlichen Sorgfalt mit der ausgesuchte Fleischrinderrassen wie Angus, die Elite aller Steakrinder, gezüchtet und aufgezogen werden. Das beste Fleisch kommt aus Nebraska von der Greater Omaha Packers Company. So schmeckt es in den besten Steakhäusern Amerikas.



GREATER OMAHA
PROVIDING THE HIGHEST QUALITY BEEF

EXKLUSIVER IMPORTEUR FÜR DEUTSCHLAND: ALBERS GMBH DÜSSELDORF
**Bestellung und Infos unter Telefon 0211/94 29 40
oder Fax 0800/94 29 444**

WWW.ALBERSFOOD.DE - VERTRIEB@ALBERSFOOD.DE

