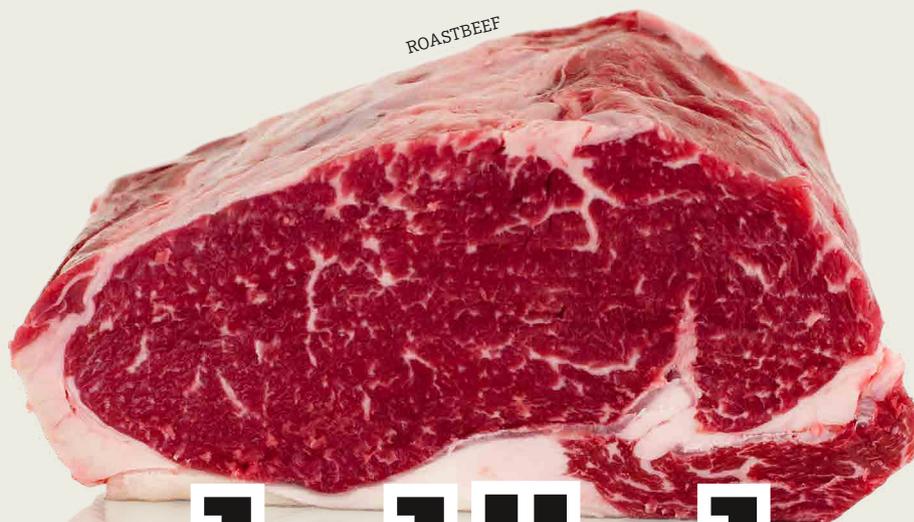




ROASTBEEF



Inselglück.

Die grüne Insel. Ein jeder weiß sofort welcher Ort gemeint ist:

An der nordwestlichen Spitze Europas befindet sich ein Inselstaat welcher wie geschaffen ist für die natürliche Aufzucht von Rindern. Durch sein ozeanisch mildes Klima können Rinder in Irland nahezu das ganze Jahr über im Freien grasen. Eine natürliche wachsende Mischung aus Gräsern und Kräutern verhilft ihrem Fleisch zu einzigartigem Geschmack und Textur.

John Stone Beef

Seit 1974 selektiert John Stone (vormals Donald Russell) Fleisch und reift es im traditionellen Verfahren der Trockenreifung (Dry Ageing). In Irland, mit seinen vielen Kleinbetrieben, ist dieser Erfahrungsschatz von entscheidender Bedeutung. John Stone arbeitet nur mit bestimmten Farmen und selektiert zusätzlich die besten Fleischkarkassen nach der Schlachtung. Das Resultat ist ein extrem hohes und zuverlässiges Qualitätsniveau.

Nachhaltigkeit

John Stone achtet bei der Auswahl seiner Zulieferbetriebe auf ein ausgeprägtes Bewusstsein für den Tier- und Umweltschutz. Nur Farmen welche nach dem *Board Bia* Qualitätssicherungssystem arbeiten, werden als Zulieferer von John Stone akzeptiert. Mit der Zertifizierung in diesem System weisen die Farmen die höchsten möglichen Standards zum natürlichen Aufwachsen ihrer Tiere nach. Desweiteren enthält es international anerkannte Prinzipien zur Verbesserung der CO₂-Bilanz der Farmen. Immer mehr Partner gehören auch dem auf den Tierschutz bezogenen *Suckler Welfare Scheme* sowie dem *Rural Environment Protection Scheme* an.

Weiderinder

John Stone Rinder wachsen auf kleinen, übersichtlichen Farmen auf. Im Sommer genießen die Tiere auf ihren Weiden ein üppiges Angebot von Gräsern und Kräutern, im Winter erhalten sie zusätzlich

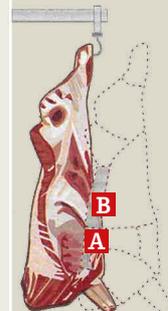
hochwertiges Silage Futter. Das Resultat ist ein Fleisch voller Geschmack und feiner Fettmarmorierung. Die Tiere werden respektvoll behandelt und können sich jederzeit zum Schutz vor Schnee und Regen in Unterstände zurückziehen. Auf die Zugabe von Hormonen wird grundsätzlich verzichtet. Die Farmer bauen das Futter der Tiere lokal und ohne Einsatz von Pestiziden an.

Die John Stone Selektion

John Stone sucht nach der Schlachtung die besten Fleischkarkassen im Schlachthof aus. Hierbei achten die erfahrenen Metzger auf eine gleichmäßige Marmorierung und Fettabdeckung.

Trockene Reifung seit 1974

Seit etwa 40 Jahren reift John Stone sein Rindfleisch in auf Temperatur und Luftfeuchtigkeit kontrollierten Kühlräumen trocken am Knochen – bis zu drei Wochen lang. Nur sehr wenige Hersteller praktizieren diese Methode heute noch, und kaum ein anderer Produzent kennt sich besser mit dieser Reifemethode aus. Die Metzger von John Stone wissen ganz genau, wann ein Stück Fleisch den maximalen Geschmack und die maximale Zartheit erreicht hat. Die raumgreifenden Lagerbedingungen und der Gewichtsverlust machen den Prozess enorm kostspielig. Aber die verbesserte Zartheit und der aromatische Geschmack sind es absolut wert.



1 RINDERHÄLFTEN

Für trocken gereifte Steaks eignet sich am besten das Rückenfleisch aus der Hochrippe **A** und dem Sattelstück **B**

2 IM KÜHLRAUM

Die Rinderrücken lagern bei 0–2°, ca. 75–80% Luftfeuchtigkeit und starker Umluft. Dabei wird das Fleisch vom **Knochen** sowie seinem natürlichen **Fettmantel** geschützt.



Durch **3 VERDUNSTUNG** verliert gereiftes Fleisch bis zu 10% an Gewicht.

DER ZARTHEITSGRAD Der Abbau von Bindegewebeisseiweiß macht das Fleisch langsam zart.

4 PARIEREN Am Ende der Reifung werden verfärbte Außenpartien des Fleisches pariert, d.h. mit einem Messer säuberlich entfernt. Auch hier gehen noch einmal bis zu 10% der Fleischmasse verloren.



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

