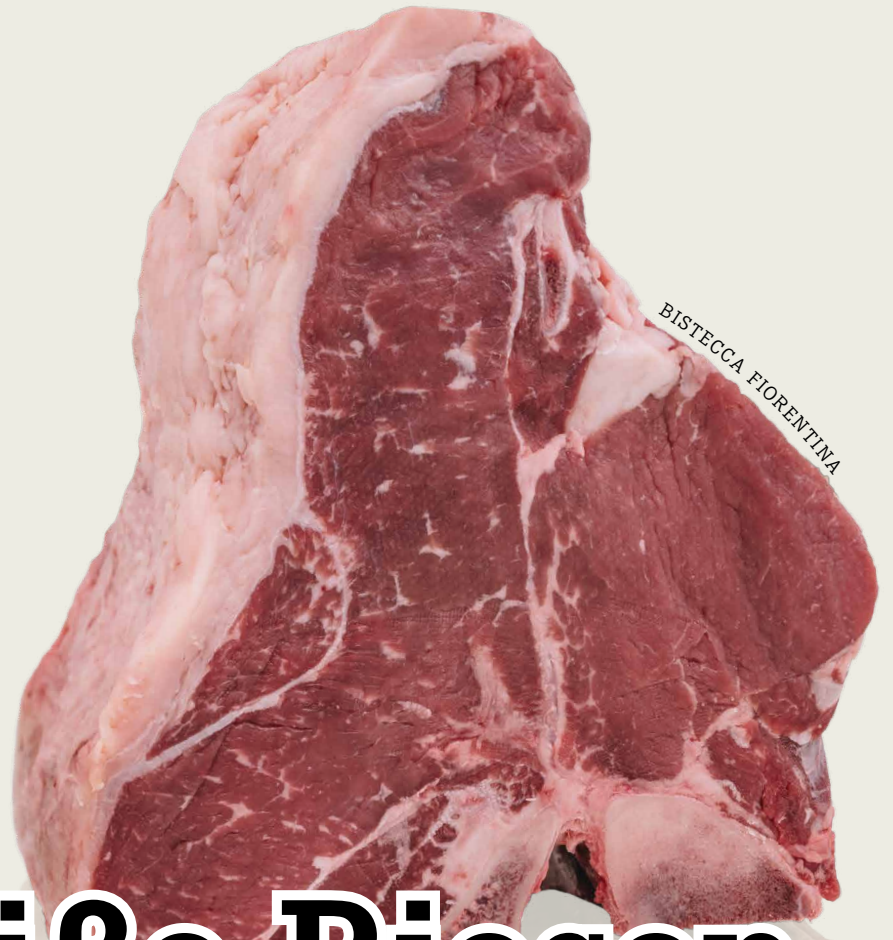




Weißer Riesen.

Das majestätische Chianina gilt als das größte Rind der Welt – und liefert ein zartes Spitzenfleisch der Königsklasse. Kein Wunder, dass viele internationale Top-Chefs ihren Blick nach Italien richten: Von hier stammt die jahrtausendealte Rasse und hier wird sie noch heute unter strengen Auflagen gezüchtet. In der Hügellandschaft des Chiana-Tals leben die weißen Rinder des landwirtschaftlichen Betriebs San Giobbe unter ursprünglichen Bedingungen. Die artgerechte Aufzucht mit Futter aus der Region sowie die absolut professionelle Schlachtung und Verarbeitung ergeben ein Gourmetfleisch, das Profiköche und Fleischfans gleichermaßen begeistert. Ausgezeichnet mit der I.G.P.-Zertifizierung »Vitellone Bianco dell' Appennino Centrale« – dem renommiertesten Qualitätssiegel für frisches italienisches Rindfleisch.

CHIANINA-RIND VON SAN GIOBBE

Das italienische Original.

Lebende Legenden

Das Chianina-Rind zählt zu den ältesten Rinderrassen der Welt und ist bereits in prähistorischen Höhlenmalereien abgebildet. Schon die alten Römer schätzten die imposanten Tiere und stellten sie bei feierlichen Paraden aus oder opfer-ten sie ihren Gottheiten. Mit bis zu 1,8 Meter Widerristhöhe, porzellanweißem Fell und stumpfen Hörnern mit dunkler Spitze wirken die Chianina-Rinder auch einfach besonders erhaben. Und sie stecken voller Kraft: Lange Zeit wurden die starken Tiere vorrangig für die harte Arbeit auf den Feldern eingesetzt. Das hat sich mittlerweile geändert – doch in ihrer ursprünglichen Heimat im Herzen Italiens leben sie noch heute.

Das Rinder-Reich Italiens

Sanfte Hügel, tiefgrüne Wälder und ruhige Seen: Das Chiana-Tal zwischen den italienischen Provinzen Siena und Arezzo ist eine Region reich an Traditionen. Und denen hat sich auch unser Partner San Giobbe verschrieben. Auf rund 800 Hektar züchtet »L'Azienda Agricola San Giobbe« Chianina-Rinder nach uraltem Vorbild,

mit uneingeschränktem Respekt vor der Landschaft, den Tieren und den Menschen. Die Rinder verbringen viel Zeit auf der Weide und sind in modernsten Ställen untergebracht. Besonders viel Wert legt San Giobbe auf eine umwelt-schonende Kreislaufwirtschaft: Die Tiere werden nur mit einheimischen und selbstangebauten Rohstoffen aus der direkten Umgebung versorgt.

La dolce vita

Der Verzicht auf Fremdprodukte ist nicht nur nachhaltig, sondern ermöglicht auch eine perfekt auf den Bedarf der Tiere abgestimmte Fütterung.

Es gibt Weizen und Heu, Sorghumhirse, Gerste, Mais, Sojabohnen und mehr – auf künstliche Zusätze wird komplett verzichtet. Zusammen mit der einzig-artigen Chianina-Genetik entsteht so ein Fleisch, das selbst höchsten Gastronomie-Ansprüchen an Qualität, Textur und Geschmack gerecht wird. Doch bis dahin braucht es seine Zeit: Statt

auf schnellen Umsatz zu setzen, wartet San Giobbe geduldig und umsorgt die Rinder, bis ihr ideales Wachstumsstadium erreicht ist.



Ausgezeichneter Genuss

Authentisch urig, mit einer leichten Süße und einem Hauch von Holz – so schmeckt nur das originale Chianina-Fleisch aus Italien. Darum achten Kenner und Küchenprofis stets auf das I.G.P.-Siegel, das ausschließlich Rinder erhalten, die im Ursprungsgebiet geboren, gezüchtet und geschlachtet wurden. So wie bei San Giobbe, wo das Tierwohl an erster Stelle steht. Die extra lange abgehangenen Spitzencuts unserer Partner sind besonders mager, eiweiß- und vitaminreich – und mit ihrer dezenten Marmorierung der beste Genussbotschafter der italienischen Rindfleischkultur. Eine perfekte Ergänzung unserer ALBERS Excellence!



”

»Unglaublicher Geschmack, Nachhaltigkeit und Top-Qualität direkt vom Erzeuger: Bei diesem Spitzenprodukt stimmt einfach alles.«

FRANK ALBERS



Excellence from farm to table®

IMPORTIERT DURCH
ALBERS GMBH DÜSSELDORF

