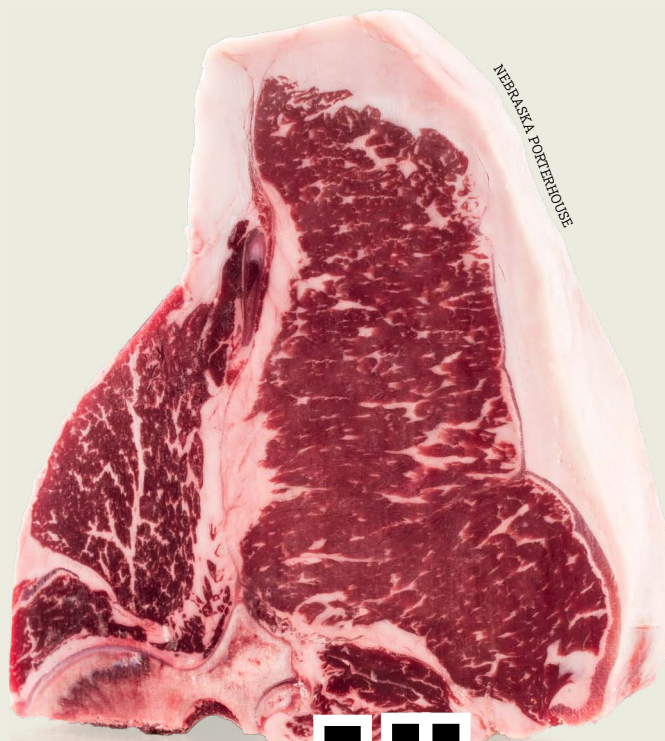




Legendär.

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 Packing Company. So schmeckt es in den besten Steakhäusern Amerikas.

Nebraska Beef

Die Greater Omaha Packing 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 für uns bereits seit dem Jahr 2005 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 ALBERS-Gold-Label-Beef sind es im Schnitt 25-30% Prime – 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 angebraten, kommt das volle Fleischaroma am besten zur Geltung, wenn das Steak – je nach Cut – *medium rare* oder *medium* gegart ist. Bei unserer Qualität ist sogar das Fett eine wohlschmeckende Offenbarung.

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 vier bis fünf Wochen im Vakuum vorgereift – die perfekte Vorbereitung um Geschmack und Zartheit auf dem Teller voll auszuspielen.



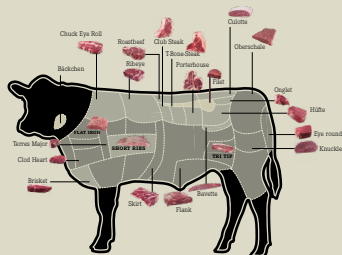
USDA-Grades – Offizielle Fleischqualitäten

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.

Für Ware mit dem ALBERS-Gold-Label 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*, Terres Major/*Schulterrolle*, Chuck Eye Roll/*Steaknacken*, Top Blade/*Schildstück*



EXKLUSIV IMPORTIERT DURCH
ALBERS GMBH DÜSSELDORF

