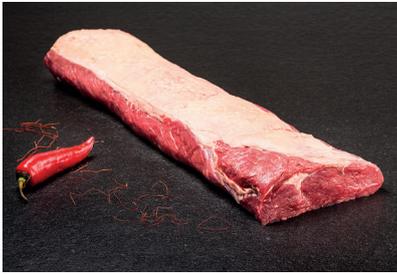


# MAREDO



... steht für gesunde Frische,  
natürliche, unverfälschte Qualität und  
außerordentlichen Geschmack.



## Roastbeef

Sehr saftig und kräftig im Geschmack. Gleichmäßig entfettet, sauber im Anschnitt, ohne Einschnitte. Sehnenarm mit natürlich gewachsenem Fettrand, frei von Stempeln.

Art.Nr. 432164: 3,2 - 5,3 kg



## Filetsteak

Das edelste und zarteste Steakfleisch. Sauber entfettet und ohne Einschnitte, mit Silberhaut. Zarte und gleichmäßige Marmorierung.

Art.Nr. 432168: 3/4 lbs. 1,4 - 1,8 kg

Art.Nr. 432163: 4/5 lbs. 1,8 - 2,3 kg



## Steak-Hüfte

Zart und fast fettfrei, aus dem besten Teil der Keule. Ohne Hüftspitze und Hüftdeckel, komplett entfettet und sehnenarm, mit feiner Marmorierung.

Art.Nr. 432166: 1,6 - 2,8 kg



## Entrecôte

Die vom Fettkern aus durch das Fleisch verlaufende Fettmarmorierung macht das Entrecôte besonders saftig und verleiht ihm den aromatischen Steak-Geschmack. Auf 3 - 5 Rippen zugeschnitten.

Art.Nr. 432170: 1,6 - 2,8 kg



## Hamburger

Premium-Burger aus saftigem MAREDO Rindfleisch, sehr aromatisch und herzhaft im Geschmack.

Art.Nr. 460697: 125 g \*TK



## Brat-Tipps

Steakdicke	2 cm	3 cm	4 cm
Englisch	1 - 1,5	2 - 2,5	3 - 4
Medium	2 - 3	3 - 4	5 - 6
Well Done	4 - 5	5 - 6	7 - 8

Empfohlene Bratzeit in Minuten pro Seite

**MAREDO Steakfleisch** stammt ausschließlich von Rassen, die besonders auf die Fleischproduktion ausgerichtet sind und nicht, wie in Europa üblich, von Rassen, die für Milch- und Fleischproduktion geeignet sind. Dank der klimatischen Bedingungen in Südamerika wachsen die Rinder ganzjährig in freier Natur auf, haben viel Bewegung auf den riesigen Weideflächen ernähren sich ausschließlich vom natürlichen Grasaufwuchs der fruchtbaren Böden. Stallhaltung ist unbekannt - ebenso die Verwendung von Hormonen, Antibiotika oder sonstigen Futtermittelzusätzen. In ausgesuchten Schlacht- und Zerlegebetrieben, die den hohen produktionstechnischen und hygienischen EU-Anforderungen entsprechen, werden die für das Steakfleisch besonders geeigneten Teilstücke bedarfsgerecht zerlegt. Nur die von den Fleischexperten des MAREDO Quality-Control-Teams nach den strengen Qualitätsanforderungen ausgesuchten Teilstücke erhalten das Gütesiegel: „Kontrollierte MAREDO Qualität“. Klare Angaben auf jedem einzelnen Vakuumbbeutel garantieren die Frische und machen die Herkunft transparent.

Die Marke „Maredo“ ist geschützt durch die Maredo Gaststätten-GmbH & Co BetriebsKG und darf nur nach Absprache und erteilter Freigabe eingesetzt werden.



# STEAK