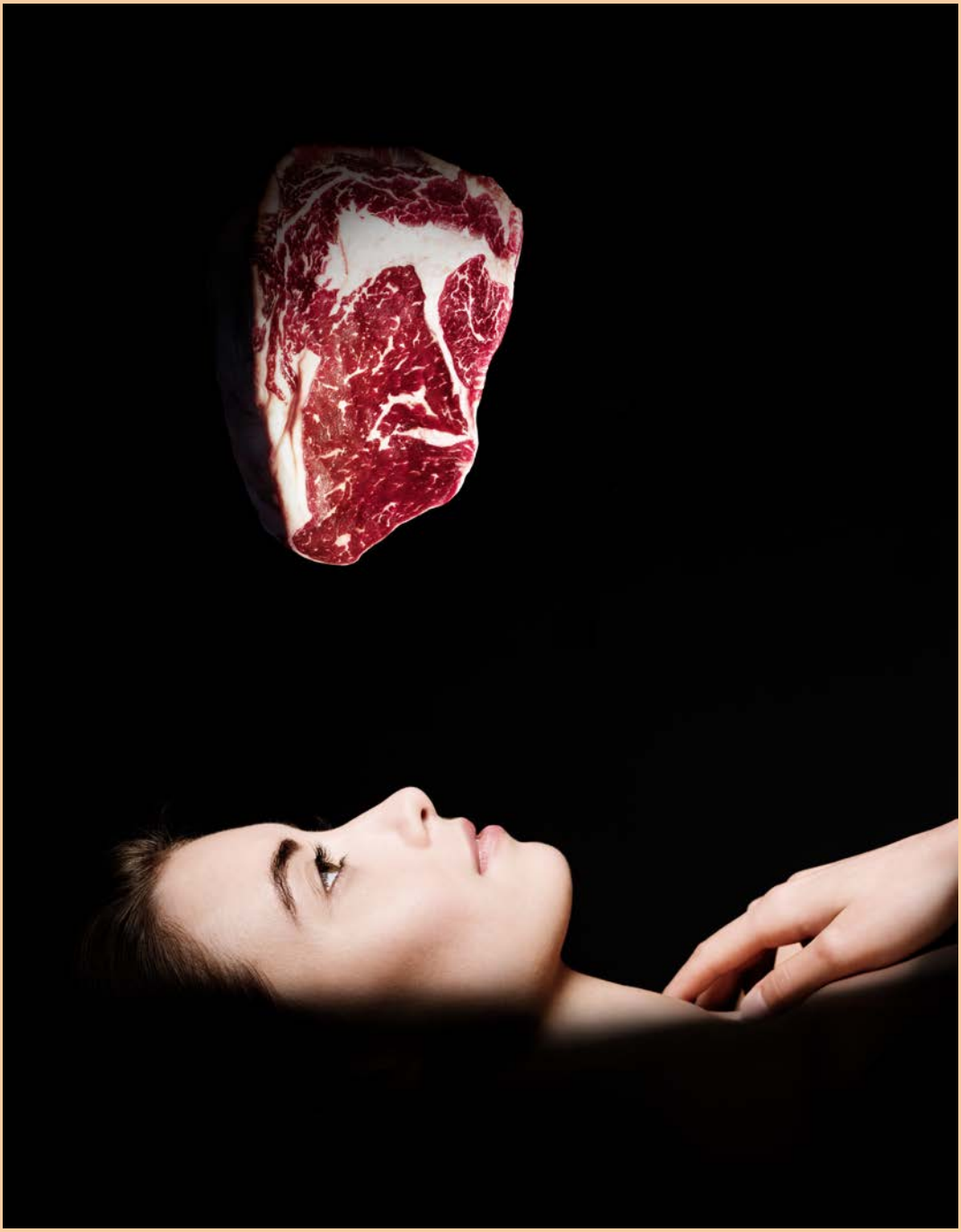
SALON
beef

OBSESSION

Selektiertes
Kalbinnen-
Fleisch der
Premium-Klasse.



GEBOREN / GEMÄSTET /
GESCHLACHTET /
VERARBEITET IN ÖSTERREICH

AUS

SALON beef

PREM IUM KALBINNEN.

DER

NATUR

Salon Beef ist selektiertes Kalbinnen-Fleisch der Premium-Klasse aus Österreich. Anders als Stiere, die vor der Schlachtung für einige Wochen intensiv gemästet werden, haben die Kalbinnen genug Zeit, um langsam und vor allem konstant an Gewicht zuzulegen. Die Tiere ernähren sich ihr Leben lang vorwiegend von Gras, Heu und Wiesengras-Silage.

Neben der natürlichen Fütterung spielt auch die Genetik für die hohe Fleischqualität eine wesentliche Rolle. Kalbinnen wachsen gemächlicher als ihre männlichen Artgenossen, die Muskeln sind daher feinfasriger und das intramuskuläre Fett baut sich langsamer auf. Außerdem werden die Tiere bis zu 30 Monate alt, dadurch entwickelt unser Salon Beef einen intensiveren Rindfleischgeschmack als Stierfleisch.

ZARTER

Schon der erste Blick auf das Fleisch der Kalbin lässt jedem Fleischliebhaber das Wasser im Munde zusammenlaufen. Seine kräftige, dunkelrote Farbe, seine gleichmäßige Marmorierung und die Feinfasrigkeit des Fleisches sind ein untrüglicher Hinweis auf die besondere Qualität unseres Salon Beefs: aromatisch, zart und saftig.

21 TAGE GEREIFT

Auch nach der Schlachtung bekommt unser Fleisch genügend Zeit, um zu reifen und seinen unübertroffenen Geschmack zu entwickeln. Denn die Reifezeit ist ebenfalls ein wesentliches Kriterium für die Rindfleischqualität. Alle Salon Beef Teilstücke reifen volle 21 Tage, das intensiviert den Geschmack und macht das Fleisch mürber.

EXKLUSIV BEI KRÖSWANG

www.salonbeef.at

07248.685 94

Natürliches Futter bringt den Geschmack der Region.

Der Salon Beef Rostbraten ist besonders saftig und aromatisch.

koeppel.at