



**EINE
ROBUSTE RASSE
IN PERFEKTION**



SILVER
FERN
FARMS

ANGUS



Silver Fern Farms ist ein
Nahrungsmittelunternehmen, bei dem
Menschen arbeiten, die mit Leidenschaft die
guten Dinge des Lebens mit der Welt teilen.

**Wir sind 100 %
Neuseeland**



**Wer Lebensmittel liebt, der genießt
ihre Zubereitung, den sorgfältigen
Umgang mit ihnen, ist an ihrer Herkunft
interessiert und möchte nur die besten
Lebensmittel teilen.**

*Und unser Können, unsere Erfahrung und
unser Versprechen garantieren herausragende
Verzehrqualität.*



100% MADE OF NEW ZEALAND



DAS KRÄFTIGSTE RINDFLEISCHAROMA

VOLLMUNDIG UND KRÄFTIG,
DER WAHRE GESCHMACK EINES
ANGUS-RINDFLEISCHS



SILVER
FERN
FARMS

ANGUS

Der Verbraucher verlangt zunehmend Rindfleisch, wie es sein sollte – natürlich, aromatisch und aus Weidehaltung.

Das Silver Fern Farms Angus besitzt all diese Qualitätseigenschaften, mit herausragendem kräftigen Geschmack, der für einen großen Unterschied bei Ihren Gerichten sorgt.



VOLLKOMMEN DURCH WEIDEHALTUNG IN NEUSEELAND

EIN ANGUS-RINDFLEISCH IN SEINER BESTEN QUALITÄT,
SO WIE ES DIE NATUR VORGESEHEN HAT

Das **Silver Fern Farms Angus** stammt von Tieren, die ganzjährig in Freilandhaltung leben. Dank der saftigen Weiden Neuseelands werden robuste Rinder gezüchtet, die mit natürlichem Gras ernährt werden. Die üppigen, nährstoffreichen Weiden, auf denen die Angus-Rinder von Silver Fern Farms gehalten werden, sorgen für die natürliche Robustheit dieser Rasse.

Das Ergebnis ist eine natürliche Marmorierung, die für den fleischigen, kräftigen Geschmack des Angus-Rindfleischs von Silver Fern Farms sorgt – und so sollte es sein.

100% MADE OF NEW ZEALAND

EINE ROBUSTE RASSE IN PERFEKTION

FACHMÄNNISCHE AUFZUCHT DURCH ERFAHRENE FARMER.
FACHMÄNNISCH VORBEREITET DURCH UNSERE ERFAHRUNG.



Das Angus-Rind kommt ursprünglich aus Schottland und wurde in Neuseeland durch unsere kompetenten Farmer und die Qualität ihrer Weiden zu einem robusten Tier gezüchtet. Die Marmorierung und der kräftige Geschmack, für die das Angus-Rindfleisch berühmt sind, wurden verstärkt und perfektioniert von Profis, die den Charakter dieser Rasse kennen.

Das Silver Fern Farms Angus wird sorgfältig abgehangen und zerlegt, um die außergewöhnliche Qualität zu garantieren.

EIN KRÄFTIGES, VOLLMUNDIGES RINDFLEISCH

Jedes Teilstück ist eine perfekte Kombination von Geschmack, Textur und fettarmer Qualität.

Natürliche Marmorierung und vollmundig im Rindfleischgeschmack.

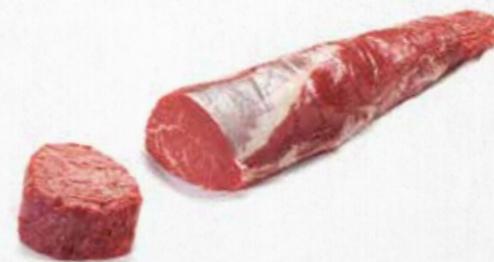
Saftig, zart und gleichbleibend hervorragende Qualität.

Aus natürlicher Aufzucht, ohne Zugabe von Wachstumshormonen oder Antibiotika.

Der herausragend kräftige Geschmack macht Ihr Gericht zu etwas Besonderem.



ANGUS



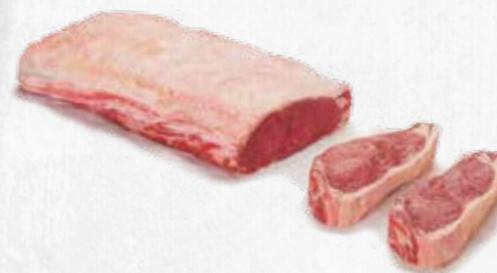
ANGUS-RINDERFILET MITTELSTÜCK

Ein erstklassiges Teilstück, voller kräftiger Aromen und fantastischer Zartheit, das auf der Zunge zergeht. Der Inbegriff der natürlichen, einzigartigen Marmorierung, für die das Angus-Rindfleisch bekannt ist. Mit durchgehend feiner, zarter Textur und vollem, buttrigem Mundgefühl. Für den maximalen Ertrag und eine elegante Präsentation wurde die Kette entfernt.



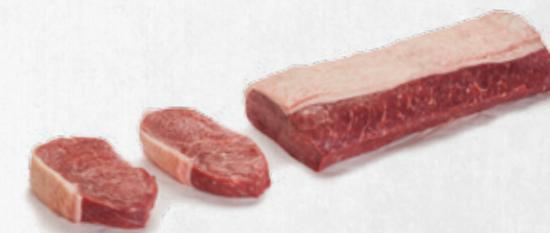
ANGUS-RINDERFILET MITTELSTÜCK MIT KETTE

Ein erstklassiges Teilstück, voller kräftiger Aromen und fantastischer Zartheit, das auf der Zunge zergeht. Der Inbegriff der natürlichen, einzigartigen Marmorierung, für die das Angus-Rindfleisch bekannt ist. Mit durchgehend feiner, zarter Textur und vollem, buttrigem Mundgefühl. Die Kette wurde nicht entfernt.



ANGUS-RINDER ROASTBEEF MIT KETTE

Ein Teilstück mit Premiumqualität, mit typischer, cremiger Marmorierung und unglaublich kräftigem Geschmack des Angus-Rindfleischs. Mager, gesund und äußerst zart. Dieses herrlich saftige Angus-Roastbeef ist schwer zu übertreffen und eignet sich hervorragend für ein aromatisches Porterhouse-Steak oder als Rostbraten.



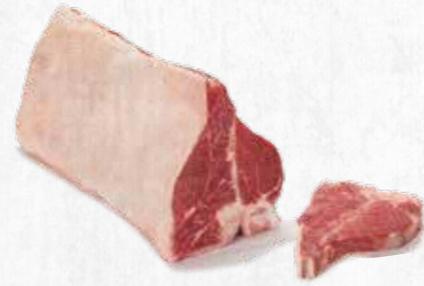
ANGUS-RINDER ROASTBEEF „STEAK READY“ OHNE KETTE

Ein Teilstück mit Premiumqualität, mit typischer, cremiger Marmorierung und dem unglaublich kräftigem Geschmack des Angus-Rindfleischs. Mager, gesund und äußerst zart. Dieses herrlich saftige Angus-Roastbeef ist schwer zu übertreffen. Es ist steakfertig zugeschnitten und eignet sich hervorragend für ein aromatisches Porterhouse-Steak oder als Rostbraten. Für einen optimalen Ertrag und eine ansprechende Präsentation werden die Stücke von unseren Experten steakfertig zugeschnitten.



ANGUS-RINDER ENTRECOTE

Das Angus-Entrecote von Silver Fern Farms aus Neuseeland ist in Sachen Geschmack und fettarmer und zarter Qualität nicht zu übertreffen. Die berühmte natürliche Marmorierung sorgt für einen unschlagbaren Geschmack und für Saftigkeit - ob in dicke Scheiben geschnitten, saftig als Scotch Filet-Steak oder im Ganzen gebraten.



ANGUS-RINDER LENDENSTÜCK MIT KNOCHEN „T-BONE“

Dieses beliebte und herzhaftes T-Bone garantiert einen unvergleichbaren Geschmack und höchste Zartheit. Die großzügigen Portionen verleihen jeder Speisekarte einen rustikalen Charakter, ohne auch nur im Geringsten an Qualität zu verlieren.



RINDER OBERE ANGUS-LENDE

Ein sehr vielseitig verwendbares Teilstück von kräftigem Geschmack, der durch die nicht entfernte Fettschicht noch verstärkt wird. Die herzhafteste Option des Angus-Rindfleischs. Geeignet zum Braten als Ganzes oder saftig und vollmundig als Angus-Steaks.



ANGUS-RINDER HERZ DER HÜFTE

Dieses gesunde Hüftstück verkörpert den intensiven Geschmack und die zarte Textur eines Angus-Rindfleischs der Premiumqualität. In Kombination mit der unübertrefflich fettarmen Qualität aus Weidehaltung schmilzt es auf der Zunge. Als Braten oder scharf angebraten als Steak geeignet.



ANGUS-RINDER ROASTBEEF BRATENSTÜCK MIT RIPPEN

Die intensive und gleichmäßige Marmorierung dieser ofenfertigen Rippchen verstärkt den kräftigen und einzigartig vollmundigen Geschmack, für den das Angus-Rind bekannt ist. Die auch als Wing Rip bekannten Rippchen überzeugen mit ihrem herzhaften und kräftigen Geschmack. Geeignet für dicke, saftige Flintstone-Steaks oder luxuriöse, elegante Braten mit Knochen.



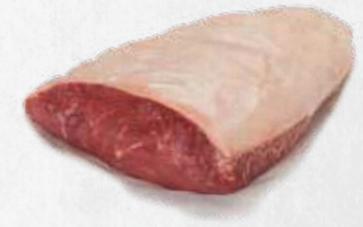
ANGUS-RINDER ZARTES SCHULTERSTÜCK

Eines der zartesten Teilstücke aus unserem Angebot. Das erstklassige Angus-Schulterstück ist das beste Beispiel für ein Rindfleisch aus Weidehaltung. Durch sein klassisch kräftiges Angus-Aroma und die charakteristische lockere Faserstruktur erhält man eine äußerst zarte Textur. Eine sehr vielseitige Variante, die wegen ihrer Größe leicht zu portionieren ist und attraktiv präsentiert werden kann.



ANGUS-RINDER HÜFTE MIT DECKEL

Ein fantastisch mageres und aromatisches Fleisch mit feiner Marmorierung. Fachmännisch geschnitten, um die Vorbereitung zu minimieren und die Präsentation zu maximieren. Die cremige Fettschicht bewahrt die natürlichen Säfte und Aromen während des Garvorgangs.



ANGUS-RINDER HÜFTDECKEL

Beständig mager, immer zart und voller kräftiger, herzhafter Aromen des Silver Fern Farms Angus. Die cremige Fettschicht bewahrt die natürlichen Säfte und Aromen während des Garvorgangs und verstärkt die einmalige Vollmundigkeit eines Angus-Rindfleischs. Ein sehr vielseitig zu verwendendes Teilstück zum Braten als Ganzes, als Steak oder in dünnen Streifen für Pfannengerichte.



LANGZEIT-
KOCHEN

ANGUS-RINDER NACKEN OHNE KNOCHEN

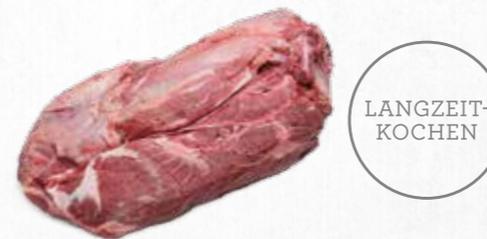
Die perfekte Wahl für den reichhaltigen und intensiven Angus-Rindfleischgenuss. Ausschließlich von neuseeländischen Rindern aus Weidehaltung, ist der Silver Fern Farms Angus-Rindernacken ohne Knochen das perfekte Beispiel für den kräftigen, buttrigen Geschmack und die zarte Konsistenz von langsam gegartem Rindfleisch. In dünne Steifen geschnitten eignet er sich auch hervorragend für traditionelle asiatische Gerichte.



LANGZEIT-
KOCHEN

ANGUS-RINDER KUGEL AUSGEROLLT

Eine vielseitige Variante mit dichter, dennoch zarter Textur. Die natürlich kräftigen und buttrigen Aromen des Angus-Rinds eignen sich perfekt zum Schmoren und Braten, für ein noch intensiveres, fantastisches Geschmackserlebnis.



LANGZEIT-
KOCHEN

ANGUS-RINDER DICKES BUGSTÜCK

Ein klassisches Stück Rindfleisch, fettärmer, gesünder und zarter aufgrund der natürlichen Ernährung des Rinds in Weidehaltung. Vollkommen mit herzhaften, klassischen Rindfleischaromen, die sich durch schonende, feuchte Zubereitungsmethoden erst entfalten. Dieses große Teilstück ist ideal für Büfetts oder Bankette.



LANGZEIT-
KOCHEN

ANGUS-RINDER SCHAUFELSTÜCK

Das Angus Rinder Schaufelstück ist voller reichhaltiger, klassischer Rindfleischaromen, die am besten mit schonenden, feuchten Zubereitungsmethoden intensiviert werden. Dieses größere Stück ist ideal für Büfetts oder Bankette.



LANGZEIT-
KOCHEN

ANGUS-RINDER NIERENZAPFENSTÜCK

Unser Nierenzapfenstück vom Angusrind eignet sich hervorragend für langsam gegarte Gerichte, wo es seinen vollen Geschmack entfalten kann. Sämtliche natürlich kräftige und buttrige Aromen garantieren ein noch intensiveres, fantastisches Geschmackserlebnis.



LANGZEIT-
KOCHEN

ANGUS-FLANKSTEAK (KLEINES BAVETTE)

Der typisch milde Geschmack des Angusrinds ist die perfekte Grundlage für kreative Köche, die ihre eigenen Geschmacksexplosionen präsentieren wollen. Ein äußerst fettarmes Teilstück, das vielseitig zum Schmoren oder kurzen Anbraten verwendet werden kann.



LANGZEIT-
KOCHEN

ANGUS-RINDER SCHAUFELSTÜCK

Dieses kleine Teilstück aus von Natur aus mageren Angus-Rindern in Weidehaltung eignet sich für langsam Gegartes und für eine elegante Präsentation, ohne auf den herrlich vollmundigen und saftigen Geschmack eines Qualitätsrindfleischs zu verzichten.



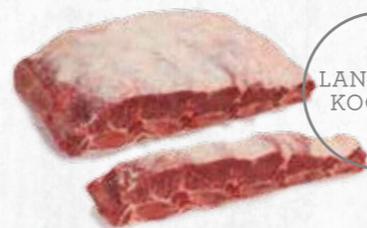
**AUS WEIDEHALTUNG
MIT GRÜNFUTTER ERNÄHRT,
OHNE ZUGABE VON
WACHSTUMSFÖRDERNDEN
HORMONEN UND
ANTIBIOTIKA.**



LANGZEIT-
KOCHEN

ANGUS-RINDER SCHULTERFILET „FALSCHES FILET“

Dieses Stück eignet sich ideal für traditionelle Rindfleischgerichte mit allen Vorteilen der Silver Fern Farms Angus-Reihe. Obwohl fettärmer, gesünder und kleiner, bietet das Schulterfilet den vollmundigen, kräftigen Geschmack und die Saftigkeit von erstklassigem, langsam gegartem Rindfleisch.



LANGZEIT-
KOCHEN

ANGUS-RINDER QUERRIPPE

Die kurze Rippe vom Bauch erstklassiger neuseeländischer Angus-Rinder aus Weidehaltung ist besonders fleischig und reichhaltig. Ein langsames Garen bei geringer Hitze verstärkt die kräftigen, robusten Aromen noch und lässt das Fleisch auf der Zunge zergehen.



LANGZEIT-
KOCHEN

ANGUS-RINDER UNTERSCHALE KERNSTÜCK OHNE KNIEKEHLFLEISCH (ROSENSTÜCK), OHNE SEEMERROLLE

Unsere Angus-Unterschale besticht durch ihre hervorragende Textur, die elegante Küchenkreationen zulässt. Das milde Rindfleischaroma lässt sich mit anderen Gewürzen und Marinaden noch verstärken. Die perfekte Grundlage, um kreative Geschmacksexplosionen zu präsentieren.



LANGZEIT-
KOCHEN

ANGUS-RINDER OBERSCHALE

Ein Geschmackserlebnis mit den typischen kräftigen und buttrigen Aromen des Angus-Rinds, die sich am besten beim Garen bei Niedrigtemperatur entfalten. Unsere Oberschale ist ein klassisches Teilstück, das durch die natürliche Weidehaltung seine fettarme, gesunde und unglaublich zarte Qualität erhält.



DAS
KRÄFTIGSTE
RINDFLEISCH-
AROMA



ANGUS

DAS KRÄFTIGSTE RINDFLEISCHAROMA.

Vollmundig und kräftig, der wahre Geschmack eines Angus-Rindfleischs.

VOLLKOMMEN DURCH WEIDEHALTUNG IN NEUSEELAND.

Ein mageres Rindfleisch aus der Weidehaltung mit zarter, saftiger Textur.
Das Angus-Rind in Perfektion, so wie es die Natur vorgesehen hat.

SEINEN KRÄFTIGEN GESCHMACK VERDANKT ES SILVER FERN FARMS.

Fachmännische Aufzucht durch unsere Farmer, die wissen,
wie man das Beste aus dieser Rasse gewinnt.
Sorgfältig zerlegt und abgehangen von Silver Fern Farms.

EIN KRÄFTIGES, HERZHAFTES UND VOLLMUNDIGES RINDFLEISCH.

Mit natürlicher Marmorierung, vollmundigem Rindfleischgeschmack und
herausragend kräftigem Charakter, der Ihr Menü zu etwas Besonderem macht.

EINE ROBUSTE RASSE IN PERFEKTION.



SILVER FERN FARMS ANGUS

**EINE ROBUSTE
RASSE
IN PERFEKTION**

100% MADE OF NEW ZEALAND



SILVER FERN FARMS ANGUS
DIE PREMIUMQUALITÄT
NEUSEELÄNDISCHEN RINDFLEISCHS
AUS WEIDEHALTUNG

100% MADE OF NEW ZEALAND

© 2017