

Von der  
Sterneküche in Ihre  
**Genuss**  
küche

## ANGUS, ein Qualitätsfleisch mit regionaler Verbundenheit

Dieses Fleisch stammt aus Rindern, die ihren Ursprung von der schottischen Region Aberdeen haben.

Mit dem Markenfleischprogramm Certified Angus Beef Germany werden die Vorzüge der Rasse und des Standortes Deutschland vereint.

Wegen seiner Zartheit und dem hohem Anteil an intramuskulärem Fett, ist es weltweit als Qualitätsfleisch bekannt.

## ANGUS BEEF, aus kontrollierter Herkunft mit Qualitätssiegel

QS und die Angus Zertifizierung sind staatliche Kontrollen die eine geprüfte Qualität vom Landwirt bis zur Ladentheke sichern. Eine lückenlose Rückverfolgbarkeit runden dieses Markenfleischprogramm ab.



Das vorgereifte Fleisch ist besonders feinfaserig, zart und schmackhaft.

Es trocknet beim Braten nicht aus und bleibt daher sehr saftig.



QS ist das weltweit größte Prüfsystem für sichere Lebensmittel, das alle Akteure der Lebensmittelproduktion vom Landwirt bis zur Ladentheke einbindet.