# Von der Ranch auf den Teller

**Von der Ranch**

Ein Rodeo-Lamm verbringt sein Leben in der Regel unter freiem Himmel mit saftigen Weiden unter den Hufen.

**Züchter**

Der persönlich bekannte Partner vor Ort stellt mit seinen Mitarbeitern die Weiterverarbeitung und Qualitätsansprüche nach Rodeo Ranch Quality sicher. In jedem Land arbeiten wir mit nur einem ausgesuchten Betrieb zusammen.

**Zerlegung**

In allen Ländern wird für jedes Teilstück ein genau definierter Zuschnitt mit dem Partnerbetrieb festgelegt. So können das ganze Jahr über Fleischstücke angeboten werden, die sich in der Größe, dem Gewicht, Fettgehalt und der Zartheit unbedingt gleichen. So weiß der Verwender genau, was er bei jeder Bestellung erhält.

**Auf den Teller**

Die Rodeo-Produkte bieten vielfältige Möglichkeiten: Von der kleinen Grillkarte bis hin zum kompletten Restaurantkonzept.

**Importeur**

Jeder Container wird von unserem Fleischexperten und Partner Peter Mattfeld und Sohn GmbH sorgfältig geprüft und anschließend an die Service-Bund Großhandlungen verschickt.

**Export**

Nach der Zerlegung werden die Teilstücke in spezielle Vakuumbeutel verpackt, in denen das Fleisch reifen kann. Alle Schritte sind lückenlos nachzuverfolgen. Anschließend wird das Fleisch in Kühlcontainer geladen und reist per Schiff vier bis fünf Wochen nach Hamburg.


**Service-Bund GmbH & Co. KG**
Friedhofsallee 126 • 23554 Lübeck
Tel.: 0451/49952-0 • Fax 0451/4993270
E-Mail: info@servicebund.de
Internet: www.servicebund.de
FCBK: www.facebook.com/service.bund


1/16 K25 WMD

LAMM

RANCH RODEO STEAK QUALITY

# Purer Lammgenuss!

**NEU** Jetzt auch Lamm bei Rodeo Ranch Quality

Fred Hellaby

Neuseeland, der Inselstaat im Südpazifik, zählt mehr Schafe als Menschen: Umgerechnet kommen auf einen Einwohner fast neun Schafe – bei einer Bevölkerung von nur 4,5 Millionen Menschen. Durch das gemäßigte Klima in Neuseeland können die Schafe ganzjährig draußen gehalten werden und ernähren sich dabei hauptsächlich von Gräsern und Kräuter. Bei unserem Partnerproduzenten in Neuseeland handelt es sich um ein familiengeführtes Unternehmen, welches die strengen Bedingungen und Qualitätsanforderungen erfüllt.

## Die Qualitätskriterien sind:

- Frischfleisch direkt aus Neuseeland
- Natürliche, artgerechte Aufzucht durch Weidehaltung
- Überwiegend Lämmer der Rasse Romney im Alter von 6 - 12 Monaten
- Rückverfolgbarkeit: Von der Weide zur Schlachtung bis zum Transport nach Europa
- Garantierte Standards: Exzellenter Zuschnitt, optimale Reifung, nur Lammfleisch
- Produktsicherheit: Qualität wird vor Ort und in Deutschland permanent kontrolliert
- Umfangreiches Vermarktungskonzept: Authentischer Steak-Moment in Ranch Quality

*Persönlich bekannte Produzenten: Thomas Raabe und Ulfert Zöllner vor Ort bei dem Rodeo Produzenten Fred Hellaby und Himish Hellaby*

Besuchen Sie uns auf unserer Homepage www.rodeo-steak.de

# Das Konzept abrunden

Wir unterstützen Sie gerne mit passenden Werbemitteln zum Thema Rodeo Ranch Quaity Ob Service-Bekleidung, Deko auf dem Tisch oder an der Wand – wir bieten Ihnen viele Lösungen, die dabei helfen, dem Gast den Wert und das Ambiente von Rodeo Ranch Quaity näher zu bringen. Sprechen Sie Ihren Fachberater gerne darauf an!

RANCH RODEO STEAK QUALITY

Frische Neuseel. Lammfilets
– Packung ca. 500 g, vakuumverpackt –
zarte, saftige Lammfilets zum Kurzbraten. Das beste Stück für die gehobene Gastronomie
56197, Ktn. ca. 16 kg
(28 x 7 x ca. 100 g) TP.*

Frische Neuseel. Lammlachse
– Packung ca. 220 g, vakuumverpackt –
zarte, saftige Lammlachse zum Kurzbraten. Das beste Stück für die gehobene Gastronomie
56194, Ktn. ca. 16 kg
(25 x 3 x ca. 220 g) TP.*

Frische Neuseel. Lammhüften, ohne Deckel
– Stückgewicht ca. 150 g –
leicht marmorierte und zarte Spezialität. Ohne Fettdeckel, ideal zum Braten und Grillen
56179, Ktn. ca. 14 kg
( 23 x 4 x ca. 150 g) TP.*

Frische Neuseel. Lammkeulen,
– Stückgewicht ca. 1 - 1,3 kg –
Eine Spitzenqualität für die gehobene Gastronomie

ohne Knochen, hohl ausgelöst
– Stückgewicht ca. 1,3 kg –
56182, Ktn. ca. 13 kg
(10 x ca. 1,3 kg) TP.*

mit Röhrenknochen, mit Hüfte, ohne Haxe
– Stückgewicht ca. 1,8 kg –
56195, Ktn. ca. 14 kg
(8 x ca. 1,8 kg) TP.*

Frische Neuseel. Lammkronen
„Medaillons", mit Stiel, nicht geschnitten
– Stückgewicht ca. 440 g –
Lammkrone, ohne Fettdeckel. Rippenenden geputzt, einzeln mit dem Messer portionierbar
56193, Ktn. ca. 11 kg
(12 x 2 x ca. 440g) TP.*

* Bitte erfragen Sie die aktuellen Tagespreise bei Ihrem Fachberater!