

QUALITÄT



Es gibt viele, die alles können.

**Wir als Spezialisten machen nur das,
was wir am besten können.**

Seit über 40 Jahren sind wir **DER Spezialist für Roastbeef** in Deutschland. In unserem EG-Zerlegebetrieb EZ1432 bearbeiten wir für unsere Handelspartner ausschließlich erstklassiges Fleisch aus kontrollierter Herkunft.

In feiner Abstimmung neuester Produktionsverfahren mit traditionellen Handwerkswerten – wie dem respektvollen Umgang mit dem Rohstoff Fleisch und würdevollen Arbeitsbedingungen, bei gleichzeitiger Orientierung an modernsten Hygiene- und Produktionsstandards – entwickelte sich dabei der Begriff „**Schiller Qualität**“ europaweit zur Benchmark wenn es um die Charakterisierung von hoher Steakqualität geht.

All das geschieht stets unter unserem Leitmotiv:
„Weil Qualität kein Zufall ist!“

ZUBEREITUNGSTIPPS



Braten Sie Ihr **Roastbeef** am Stück rosa und servieren dazu Bratkartoffeln und Sauce Remoulade – ein besonderes Gaumen-erlebnis für Ihre Gäste.

Das **Filet** ist als Medaillon kurzgebraten, rosa am Stück oder Sous vide gegart, aber auch roh als Filettartar oder mediterran als Carpaccio eine köstliche Delikatesse.

Den vollen Genuss entwickelt Ihr **Steak**, wenn Sie es heiß bei min. 180° C in einer Edelstahl- oder Gusseisen-Pfanne anbraten und anschließend bis zum Erreichen des gewünschten Garpunktes im Ofen bei 100° C beruhigen.

Es liegt eine endlose Genusswelt vor Ihnen:

Entdecken Sie Ihre persönlichen Favoriten!

Schiller Fleisch-Produkte erhalten Sie exklusiv
bei unserem ausgewählten Qualitätspartner:



**VON SPEZIALISTEN ...
... FÜR FEINSCHMECKER**



ROASTBEEF

Das Kernstück und eines der edelsten Teile des Rindes.

Für Kenner ein unverzichtbarer Genuss – ob rosa im Ganzen gebraten, ganz modern gesmokt oder als saftiges Steak.

Die **feine Marmorierung** und der **typische Fettrand** sorgen für den unverwechselbaren Geschmack dieses Qualitätsproduktes.

Nach der Schlachtung sollte das Fleisch einige Zeit zum Reifen haben, damit es eine perfekte Balance aus **feinem Biss** und **aromatischem Fleischgeschmack** entfalten kann. Ideal gereift ist es ab 3 Wochen nach der Zerlegung.



FILET

Das wertvollste und feinste Stückchen vom Rind.

Es entstammt der Partie unter der Rückenmuskulatur, die kaum beansprucht wird und deshalb unvergleichlich feinfaseriges und zartes Fleisch liefert. Eine **echte Proteinladung** und ausgesprochen fettarm.

Das Rinderfilet zeichnet sich durch seinen besonders zarten Biss aus und ist im Geschmack sehr delikats.

Das **Lieblingsstück der gehobenen Gastronomie** und ein erlesener Klassiker für Ihre Gäste.



ENTRECÔTE

Das Liebhaberstück, das Männerherzen höher schlagen lässt.

Es stammt aus dem Zwischenrippenstück des Rindes und ist an seiner **Marmorierung** und dem **typischen Fettauße**, dem Rib-Eye, leicht zu erkennen.

Sein volles Aroma entfaltet dieses deftige Stück als **saftiges Steak** oder als **Prime Rib** im Ofen.