



Im Einklang mit der Natur

PREMIUM-LAMM

Das besondere Stück Neuseelands



” AUS LIEBE ZU
EINZIGARTIGEM
GENUSS “



MASTER CHEF
EDITION



intergast
Und Dein Rezept  funktioniert

UNSER ANSPRUCH: Qualität – natürlich ohne Kompromisse.



Die **INTERGAST**-Marke **MASTER CHEF EDITION** verbindet höchste Qualität mit Verantwortung und größtmöglicher Nachhaltigkeit. Um dies garantieren zu können, stehen unsere zuverlässigen Produzenten, genauso wie wir, mit ihrem Namen für perfekten Genuss mit gutem Gewissen.

1.

„ DIE LÄMMER „

Kaum ein Land ist so geeignet für die Viehzucht wie Neuseeland. Unendlich grüne Weideflächen, klares Wasser, südpazifisches Klima und kaum besiedelte Flächen sprechen für sich. Für unsere Marke **MASTER CHEF EDITION** Lamm werden ausschließlich Fleischrassen wie Romney, Dorset, Southdown und Texel verwendet. Somit garantieren wir für den Import gleichmäßig ausgeprägte Teilstücke.

2.

„ DIE AUFZUCHT „

Die Jungtiere wachsen mit ihren Muttertieren auf saftigen Weidewiesen unter freiem Himmel heran. Sie ernähren sich dabei, durch die ganzjährige Freilandhaltung, ganz natürlich und zu 100 % von Gras. Unsere ausgesuchten Partner vor Ort stellen mit ihren über Generationen gesammelten Erfahrungen sicher, dass Lämmer und Umwelt bestens geschützt und unter idealen Bedingungen aufgezogen werden.

3.

„ DIE SCHLACHTUNG „

Oberste Priorität bei der Schlachtung hat bei uns das Tierwohl. Wir legen ganz besonderen Wert auf eine schonende und stressfreie Behandlung der Schlachttiere. Diese haben zum Zeitpunkt der Schlachtung ein Alter von 6 bis 12 Monaten und ein Gewicht zwischen 19 und 21 Kilo. Dadurch ergibt sich für das Endprodukt ein gleichmäßiges Durchschnittsgewicht der einzelnen Teilstücke. Im Sinne der Nachhaltigkeit werden unsere Lämmer zu 100 % verarbeitet.

4.

„ DIE QUALITÄT „

Gerade in Neuseeland legt man großen Wert auf das Tierwohl und hat dieses gesetzlich verankert. Daher agieren wir nach den weltweit geltenden BRC-Qualitätsstandards. Diese kontrollierte Qualität garantieren unsere Partner vor Ort durch eine sorgfältige Weiterverarbeitung. Nur so ist es möglich, den Qualitätsansprüchen unserer Marke **MASTER CHEF EDITION** gerecht zu werden. Dazu gehört, dass ganz bewusst auf den Einsatz von Hormonen, Wachstumsförderern, sowie Antibiotika oder Konservierungsstoffe verzichtet wird. Auch findet z. B. das „Mulesing“ in unseren Herden keine Anwendung.

5.

„ DIE LOGISTIK „

Um auch nach der sechswöchigen Reise nach Deutschland beste Qualität zu garantieren, wird das Fleisch auf der Nordinsel in der Hafenstadt Tauranga in Tiefkühlcontainern auf Schiffe verladen. Die Route führt von Neuseeland über Manzanillo und durch den Panamakanal bis zum Hamburger Hafen. Die bereits in Neuseeland vakuumverpackten Fleischstücke können dadurch nach Ankunft direkt zum Einsatz kommen.

Die Vorteile

- Keine Fleischrasse aus Muttertierhaltung
- Keine Zufütterung
- Ganzjährige Weidehaltung
- Schlachtgewicht zwischen 19 und 21 kg
- Kein Zusatz oder Einsatz von Konservierungsstoffen
- Kein Einsatz von Hormonen oder Wachstumsförderern
- Kein Einsatz von gentechnisch verändertem Futter
- Kein Einsatz von Antibiotika
- Gleichmäßig ausgeprägte Teilstücke

LAMM FILET

ideal zum
Kurzbraten

Durch die Weidehaltung und ausschließliche Grasfütterung unseres Neuseeland-Lamms, gewinnt das Filet einen unverwechselbar feinen Lammgeschmack und überzeugt jeden Kenner durch seine besondere Qualität.

das zarteste 
Teilstück des Lamms

für jede 
Gastronomie
geeignet

natürlich lecker 
& gesund

schnelle Zubereitung 

LAMM LACHS

komplett entfettet,
ohne Silberhaut

Der edle Lammlachs ist von Natur aus besonders mager und gesund. Richtig zubereitet, zergeht er auf der Zunge und ist unheimlich zart. Ein Genuss für Feinschmecker!

 herrlich saftiger
Lammgeschmack

 küchenfertig

 ideal zum
Kurzbraten

 besonders zart

 leicht portionierbar

 schnell zubereitet
ohne Verschnitt

 100 % kalkulationssicher

besonders zart

edles Teilstück



SCHMORDE

EMPFIEHLT

Schön rosa? Die besonders mageren Zuschnitte wie **Lammlachs** oder **Filet** benötigen keine hohen Temperaturen um gar zu werden. Bei 58°C Kerntemperatur ist das Lammfleisch innen schön rosa: Ein Hochgenuss!

LAMM KRÖNE

königlicher
Genuss

Die für Neuseeland
charakteristischste und
beliebteste Lammvariante.
Die natürliche Fettschicht
sorgt dafür, dass der
unverkennbare Geschmack
und die natürlichen
Säfte beim Zubereiten
maximal erhalten
bleiben.

100 % 
authentischer
Geschmack

das exklusivste 
Stück vom Lamm

ideal zum Braten 

besonders intensiver 
Geschmack

natürlich lecker 
und gesund

LAMM HINTER- HAXE

der wieder-
entdeckte
Klassiker

Der beliebte
Klassiker hat einen
sehr intensiven Lamm-
geschmack, ist mager und
voller herzhafter Aromen, die
am besten mit langsamen
Zubereitungsmethoden
intensiviert werden.

 100 % Trendprodukt
in der mediterranen
und klassischen
Küche

 sehr saftig und
durchwachsen

 intensiver und
reiner Lamm-
geschmack

 kalkulatorisch
interessant für
die Gastronomie

 ideal zum Schmoren

Hinwacker für jeden Teller

neuer Klassiker



LAMM HÜFTE

perfekt für den Grill

Die Lammhüfte ist die perfekte Wahl für die Zubereitung auf dem Grill oder in der Pfanne. Eine Aufwertung für jede Speisekarte und 100% Zartheitsgarantie.

äußerst saftig

mager und feinfaserig mit 100% Zartheitsgarantie

kein Verschnitt durch perfekten Zuschnitt

perfekt zum Portionieren

Perfekt zum Portionieren



SCHMORDE EMPFIEHLT

LAMM KEULE

mit Knochen

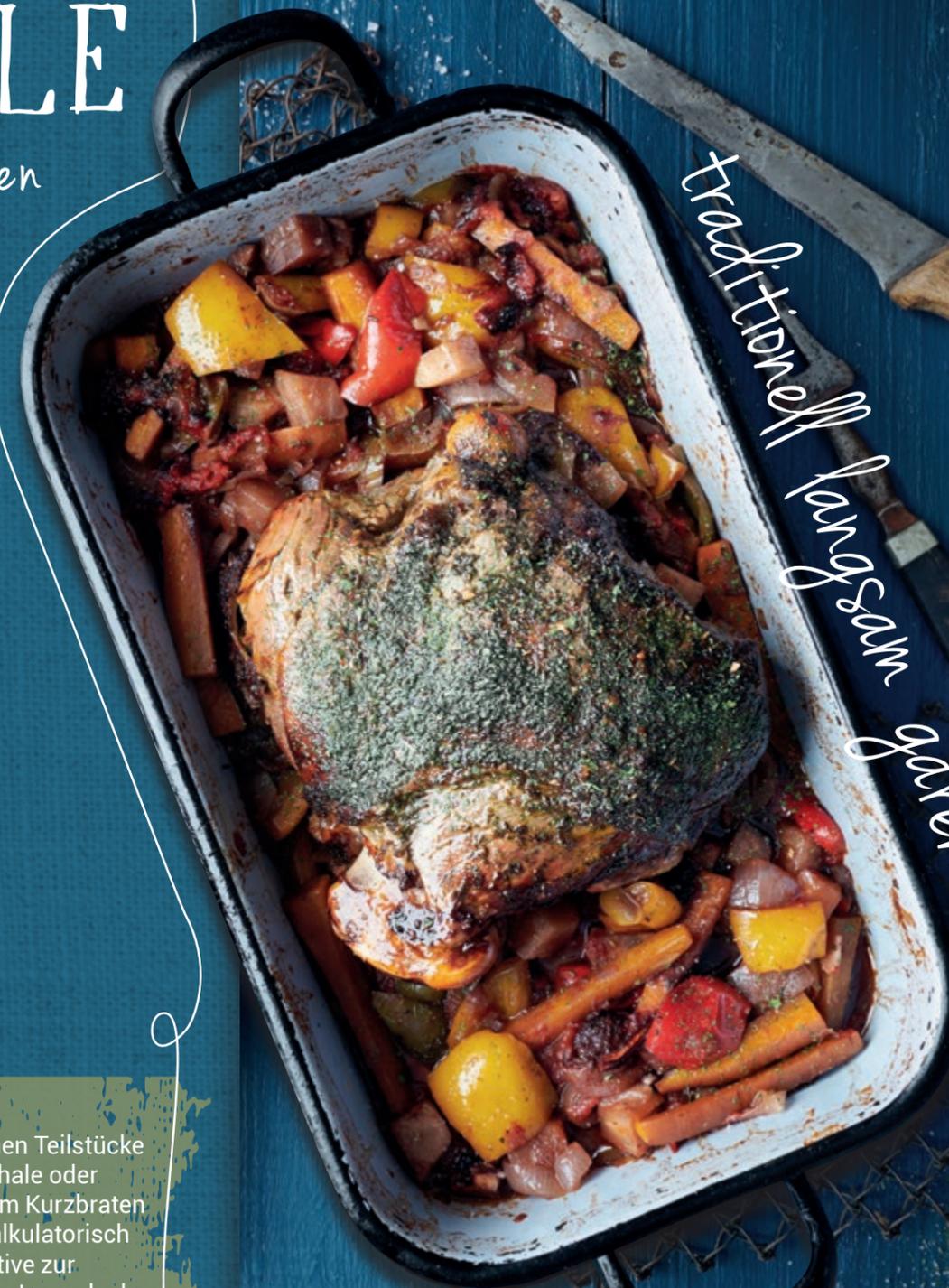
Die Keule ist der Klassiker für die Gastronomie. Das festliche Teilstück ist ideal als Schmorgericht für die Zubereitung im Ofen.

ideal zum Schmoren

zartes Fleisch sowie fettarm

Teilstücke ideal zum Kurzbraten

Keule mal anders: Zerlegt in die einzelnen Teilstücke Oberschale, Unterschale oder Nuss, ist sie ideal zum Kurzbraten geeignet und eine kalkulatorisch interessante Alternative zur Lammhüfte oder dem Lammlachs.



traditionelle langsam garen

Eigenmarkensortiment MASTER CHEF EDITION LAMM

Lammrücken mit Knochen
Ca. 1,1 - 1,3 kg-Stücke



Lammhüfte
Ca. 150 - 200 g-Stücke



Lammkrone
Ca. 400 - 500 g-Stücke



Lammkeule mit Knochen
Ca. 1,4 - 1,8 kg-Stücke



Lammfachs
Ca. 200 - 250 g-Stücke



Lammkeule ohne Knochen
Ca. 1,3 - 1,5 kg-Stücke



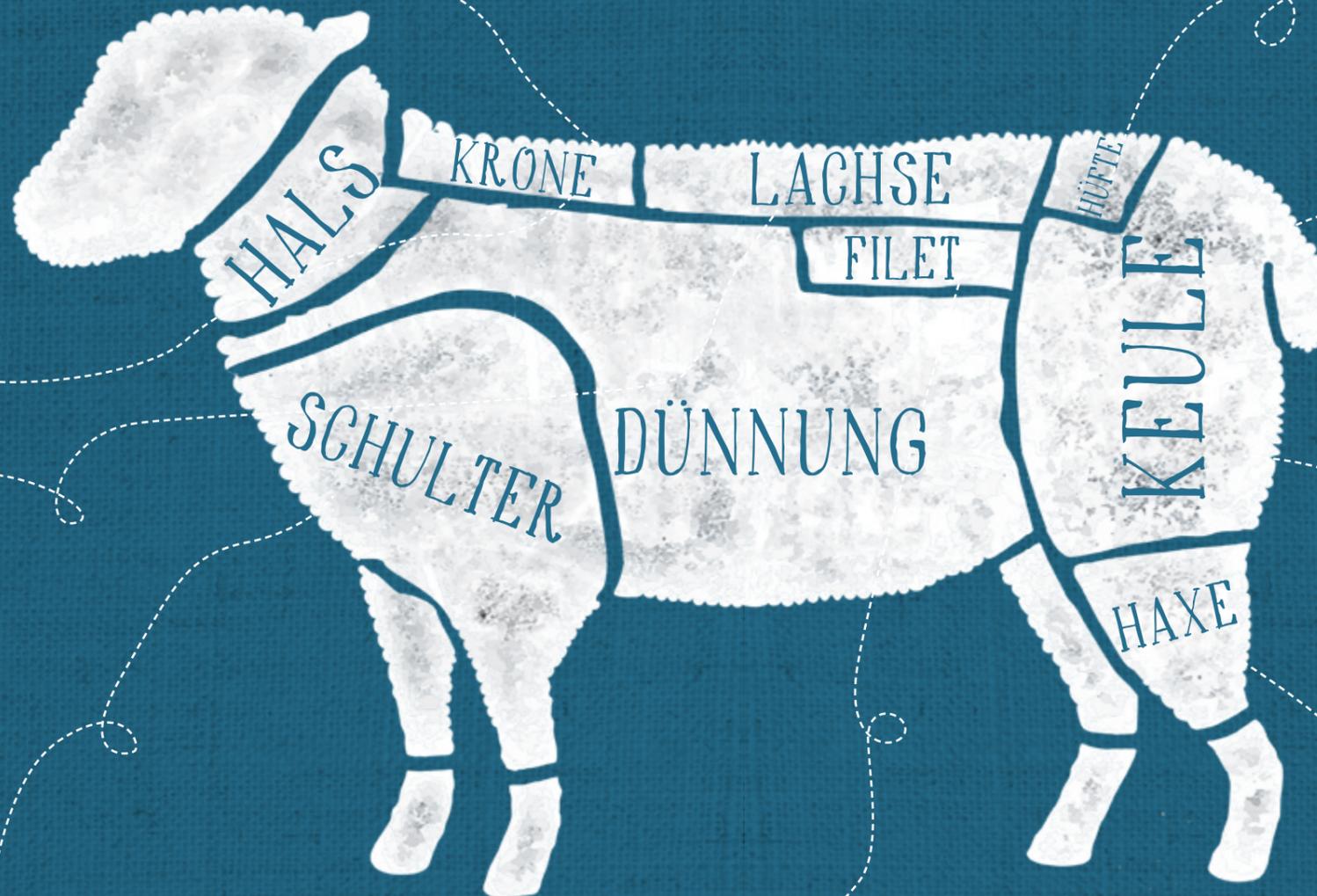
Lammschulter
Dyster Cut
Ca. 1 - 1,2 kg-Stücke



Lammhinterhaxe
Ca. 300 - 400 g-Stücke



Lammfilet
Ca. 60 - 80 g-Stücke



Der Weg des LAMMS



REGION NEUSEELAND

Auf der Nordinsel Neuseelands werden die Lämmer das ganze Jahr unter freiem Himmel auf saftigen Weideflächen, die mehr als 50 % des gesamten Landes ausmachen, aufgezogen. Gerade diese natürliche Haltung und die Achtung höchster Tierwohlstandards verleihen dem Fleisch ein mildes Aroma und eine fettarme Konsistenz.

VERLADUNG

Von den Schlachthöfen geht es direkt zur Verladung in den Hafen von Tauranga; ebenfalls auf der kleineren Nordinsel gelegen.

SEEWEG

Das **MASTER CHEF EDITION** Lamm verlässt den Hafen von Tauranga per Schiff und macht sich über die Panamakanalroute auf in Richtung Karibik. An der Südküste der USA entlang geht es bis nach Florida und anschließend über den Atlantik in Richtung Europa. Nach einem kurzen Zwischenstopp in Antwerpen oder Rotterdam endet die Reise im schönen Hamburger Hafen.

LOGISTIK

Im Hamburger Hafen werden die Container vom Zollgrenzveterinärdienst untersucht. Anschließend wird das Fleisch über den Importeur zu den **INTERGAST**-Großhändlern weiterkommissioniert.

STARKE PARTNER
STARKE MARKEN
STARKE LEISTUNG



Wir lieben das, was wir tun..



INTERGAST

Großverbraucher-Service
Handelsgesellschaft mbH

Hanns-Martin-Schleyer-Str. 2

77656 Offenburg • www.intergast.de

Bildnachweis: shutterstock.com,
stock.adobe.com und istockphoto.com