



## Marktinformation KW 50/10

### **Canada Gold Beef – CGB**

Canada Gold Beef – CGB ist die Dachorganisation, gegründet von führenden kanadischen Farmern und Rinderzüchtern mit dem Ziel, Rindfleisch in absoluter Spitzenqualität zu erzeugen und zu vermarkten. Grundlage für die Zucht sind die besten britischen Rinderrassen mit einem sehr hohen Anteil der begehrten Black Angus-Rinder.

Kanada bietet auf dem amerikanischen Kontinent einzigartig gute klimatische Bedingungen und beste Umweltfaktoren für die Rinderzucht. Klare Luft, saftige Gräser und wilde Kräuter sowie eine 100%-ige Getreidefütterung, der Verzicht auf den Einsatz von Hormonen und das handwerkliche Können der kanadischen Farmer machen dieses Rindfleisch zur Spitzenklasse.

Eine feine weiße Fettabdeckung und die volle ausgewogene Marmorierung lassen den Geschmack bereits erahnen, überzeugen Sie sich und Ihre Gäste. Die Zartheit des Fleisches und das unverwechselbare Aroma werden jeden Gourmet begeistern.

Das Canada Gold Beef erfüllt alle EU-Anforderungen, garantiert die Rückverfolgbarkeit der Ware und entspricht in den Zuschnitten den EU-Standards.

Folgende Artikel und Zuschnitte können wir Ihnen anbieten:

Art. 7840 Schaufelstück

Art. 7841 Falsches Filet

Art. 7842 Filet

Art. 7843 Roastbeef AAA

Art. 7844 Roastbeef AA

### **Japanische Santoku-Messer aus Damastzener Stahl „Qualität in Vollendung“**

Die RUNGIS express AG liefert seit Jahrzehnten nur die beste Qualität an Lebensmitteln in die Gastronomie, warum dann nicht auch ein „High End“-Werkzeug um diese zu verarbeiten?

Aus diesem Grund wurde eine limitierte Auflage an Damastmessern extra für RUNGIS express handgefertigt und selektiert.

Santoku steht im Japanischen für die 3 Tugenden, was auf die Verwendung des Messers zum Schneiden von Fleisch, Fisch und Gemüse bezogen ist. Das Messer hat eine 20 cm lange Klinge und einen 13 cm langen Leinengriff. Gefalteter VG-10 Stahl, der mit +60 Rockwell von Hand im Eis gehärtet wird, garantiert beste Standfestigkeit und Schnittqualität der Klinge. Der Griff, perfekt in das Messer eingepasst, bietet Sicherheit, ein ermüdungsfreies Arbeiten und erfüllt höchste Hygieneansprüche.

Jedes Messer ist ein Kunstwerk in sich und sollte nicht mit dem Wetzstahl abgezogen werden. Damit die Schärfe ein Leben lang erhalten bleibt, empfiehlt es sich, das Messer mit einem feinkörnigen Nassschleifstein zu schleifen.

Ab sofort können Sie dieses Messer bei RUNGIS express erwerben, fragen Sie Ihren Kundenbetreuer.