



Marktinformation KW 05/10

Neu aus Marokko: Die Schätze des Meeres – topfrisch für Sie filetiert!

Im Nordwesten Afrikas gelegen, durch die Straße von Gibraltar vom europäischen Kontinent getrennt und im Westen angrenzend an den Atlantik, hat sich Marokko seit den 1990er Jahren zu einem Herkunftsland für Qualitätsfisch auf höchstem Niveau entwickelt. Die Fischer an der Atlantikküste in der Region um Agadir, in der Region Casablanca und der Küstenregion von Laâyoune-Boujdour können auf eine lange Tradition zurückblicken, wenngleich ihre hochwertigen Fänge erst seit einigen Jahren den europäischen Markt bereichern. Die Fische werden von kleinen Booten als Tagesfänge eingebracht und sofort von Hand filetiert.

Durch die RUNGIS express Frischelogistik kommt diese Ware topfrisch bis zu viermal wöchentlich nach Deutschland und dann zu Ihnen und Ihren Gästen. Überzeugen Sie sich von der hohen Qualität und der einmaligen Frische!

Folgende Artikel bieten wir Ihnen an:

- Artikel 4934 Seezungenfilet ohne Haut 100 – 150 g
- Artikel 4935 Rotbarbenfilet mit Haut, geschuppt, 100 – 150 g
- Artikel 4942 St. Pierrefilet ohne Haut 200 – 500 g
- Artikel 4943 St. Pierrefilet ohne Haut 500 – 800 g
- Artikel 4917 Dorade Royal Filet mit Haut, geschuppt, 200 – 400 g
- Artikel 4946 Adlerfischfilet mit Haut, geschuppt, 200 – 400 g
- Artikel 4949 Felsenbrassenfilet mit Haut geschuppt, 120 – 180 g

Spitzenfleisch aus Spanien

Eigentlich kaufen die Spanier unser bestes Rindfleisch für mehr Geld „weg“, als es bei uns auf dem Markt erzielen kann. Aber nur, um ihren Fehlbedarf an Qualitätsfleisch auszugleichen.

Uns ist es nun nach langen Bemühungen gelungen, ihr allerbestes Fleisch in der Menge nach Deutschland zu bekommen, so dass man damit professionell arbeiten kann.

Es handelt sich dabei um ca. 15 Monate alte Färsen, die aus den Nordregionen Spaniens, Asturia im Baskenland und Catabrien bei Santander kommen.

Dort, in den alpinen Regionen der Pyrenäen, wird hauptsächlich das „MORUCHA“ gehalten, das im Aussehen und im Rahmen etwas dem „Simmentaler“ ähnelt.

Für die Spanier sind sowieso das Jungrind / die Färse das höchste der Gefühle. Die zwei und drei Jahre alten Tiere exportieren sie lieber nach Frankreich und nach Portugal bzw. nach Nordafrika.

Unser Zulieferer, der alle Tophäuser in und um Barcelona mit spanischem Spitzenfleisch beliefert, ist nun bereit, auch für uns und Sie Fleisch am Knochen zu reifen.

Die Mittelstücke, bestehend aus Entrecôte, Roastbeef und Filet am Knochen, hängen bei Null Grad und geringster Luftfeuchtigkeit eine Woche, bis das Filet entfernt wird.

Nach weiteren zehn Tagen wird das Entrecôte herausgeschnitten, vom Deckel entlastet und sauber getrimmt. Danach braucht es nur noch in Scheiben geschnitten zu werden.

Zehn Tage später wird dann das Roastbeef ausgelöst und optimal getrimmt, damit Sie auch davon nur noch herunterschneiden müssen.

Diese Reifezeit macht aus dem ohnehin schon sehr guten Fleisch ein absolutes Schmankerl auf dem Sektor Fleisch und hat außer uns und Ihnen in nächster Zeit noch keiner!