

PERFEKTION UND EINE SEEREISE

Gemeinsam mit unserem Partnerbetrieb in Argentinien haben wir unsere Zuschnitte über Jahre hinweg perfektioniert. Ein ständiger Austausch mit dem gemeinsamen Ziel vor Augen – eine Produktlinie zu entwickeln, die es wirklich verdient hat, PREMIUM genannt zu werden.

Inzwischen werden die verschiedenen Rindfleisch-Teilstücke so gewissenhaft zugeschnitten, dass der Unterschied zu etablierten Handelsmarken offensichtlich ist. Bis zu 15% weniger Abschnitte überzeugen nicht nur den Koch, sondern auch den Kaufmann. Denn weniger Abschnitte sparen Geld und Zeit.

Im Vakuum verpackt reist das frische Rindfleisch rund vier Wochen in Kühlcontainern auf großen Frachtschiffen von Buenos Aires nach Hamburg. Dabei erreicht das bei 0°C gelagerte Fleisch den perfekten Reifegrad.





GARANT FÜR SPITZENQUALITÄT

Seit 1973 steht unsere Marke matti's für persönlich geprüfte Qualität aus dem Hause Peter Mattfeld & Sohn. Mit **matti's® PREMIUM** zeichnen wir nur die Produkte aus, die uns absolut begeistern – Produkte von echter Premium Qualität. Unser Rindfleisch aus Argentinien beziehen wir von unserem Partner vor Ort, der sich durch besondere Flexibilität, Zuverlässigkeit und enorme Fleischkompetenz auszeichnet.



Peter Mattfeld & Sohn

Lagerstraße 17 · 20357 Hamburg
Telefon (0 40) 43205 - 0
info@mattfeld.de · www.mattfeld.de

  @peter.mattfeld.und.sohn.gmbh



RINDFLEISCH AUS DER HEIMAT DER GAUCHOS



matti's[®]
PREMIUM

- TOP ZUSCHNITTE
- BESTE FLEISCHQUALITÄT VON ANGUS- UND HEREFORD RINDERN
- TRADITIONELLE UND NATÜRLICHE HALTUNGSBEDINGUNGEN

DAS GEHEIMNIS LIEGT IN DER HALTUNG

In der argentinischen Pampa leben die Angus- und Hereford-Rinder ganzjährig in freier Natur. Unter besten klimatischen Bedingungen ziehen erfahrene Gauchos mit den Herden rund 24 Monate lang durch die riesigen Weideflächen ihrer Heimat. In dieser Zeit ernähren sich die Tiere von Wildkräutern und Gräsern, welche die Basis für das aromatische Fleisch bilden.

TRANSPARENZ LEIDENSCHAFT WERTSCHÄTZUNG

Grundvoraussetzung für eine gleichbleibend hohe Fleischqualität ist das optimale Zusammenspiel von Erzeuger, Schlachthof und Zerlegebetrieb. Nur wer mit Leidenschaft arbeitet und dem Tier mit Respekt und Wertschätzung begegnet, schöpft sein volles Potenzial aus. In regelmäßigen Terminen vor Ort, überzeugen wir uns persönlich davon, dass unsere Ansprüche und Vorgaben in



Bezug auf den Zuschnitt, die Rückverfolgbarkeit und die Tierhaltung auch wirklich erfüllt werden.

