

DREI DINGE BRAUCHT EIN GUTES STEAK

- einen engagierten Bauern
- einen zuverlässigen Metzger
- einen leidenschaftlichen Koch

Täglich erreichen unseren Zerlegebetrieb auf dem Hamburger FleischGroßmarkt Färsen aus der Region Schleswig Holstein, Niedersachsen und Mecklenburg Vorpommern.

Speziell die edlen Teilstücke aus dem Rücken reifen wir zehn Tage trocken am Knochen, bevor wir Roastbeef und Entrecôte auslösen und vakuumieren.

Nordish by Nature



TRANSPARENZ LEIDENSCHAFT WERTSCHÄTZUNG



Grundvoraussetzung für eine gleichbleibend hohe Fleischqualität ist das optimale Zusammenspiel von Landwirt, Schlachthof und Zerlegebetrieb.

Nur wer mit Leidenschaft arbeitet und dem Tier mit Respekt und Wertschätzung begegnet, schöpft sein volles Potenzial aus.



Peter Mattfeld & Sohn

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

  @peter.mattfeld.und.sohn.gmbh



matti's[®]
PREMIUM

RINDFLEISCH AUS UNSERER HEIMAT



matti's[®]
PREMIUM



DAS BESONDERE RINDFLEISCH

- 4D QUALITÄT
- ÜBERWIEGEND FLECKVIEH
- NATÜRLICHE MARMORIERUNG
- TROCKENREIFUNG DER EDELTEILSTÜCKE
- OPTIMALE ZUSCHNITTE
- KRÄFTIGER EIGENGESCHMACK

DAS GEHEIMNIS LIEGT IN DER REGIONALITÄT

Richtig gutes Rindfleisch muss nicht unbedingt aus fernen Ländern stammen. Auch unsere heimischen Landwirte haben das „Know-How“ und die Möglichkeiten, Rindfleisch in Premium-Qualität zu produzieren.

Unser Färsenprogramm ist der wohl leckerste Beweis dafür und das Herzstück unserer exklusiven Marke **matti's**[®] PREMIUM.

VON NATUR AUS GUT MARMORIERT

Färsenfleisch stammt aus unserer Heimat – von Rindern, die hier geboren und aufgewachsen sind. Die jungen, weiblichen Rinder werden etwa zwei Jahre alt und haben in der Regel noch nicht gekalbt. Die geschlechtsreifen Tiere lagern in dieser Zeit ein besonders hohes Maß an intramuskulärem Fett ein. Die beachtliche Marmorierung und der kräftige Rindfleisch-Geschmack überzeugen auch die anspruchsvollsten Gourmets.

