



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

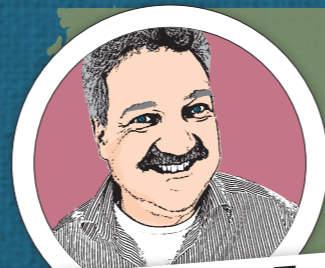
 leicht portionierbar

 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



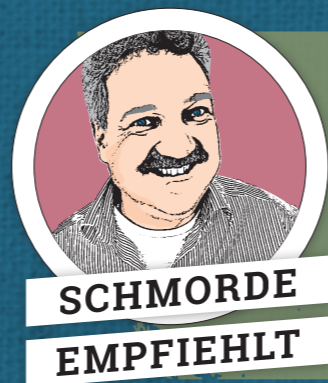
Perfekt zum Portionieren

# 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 ☺☺



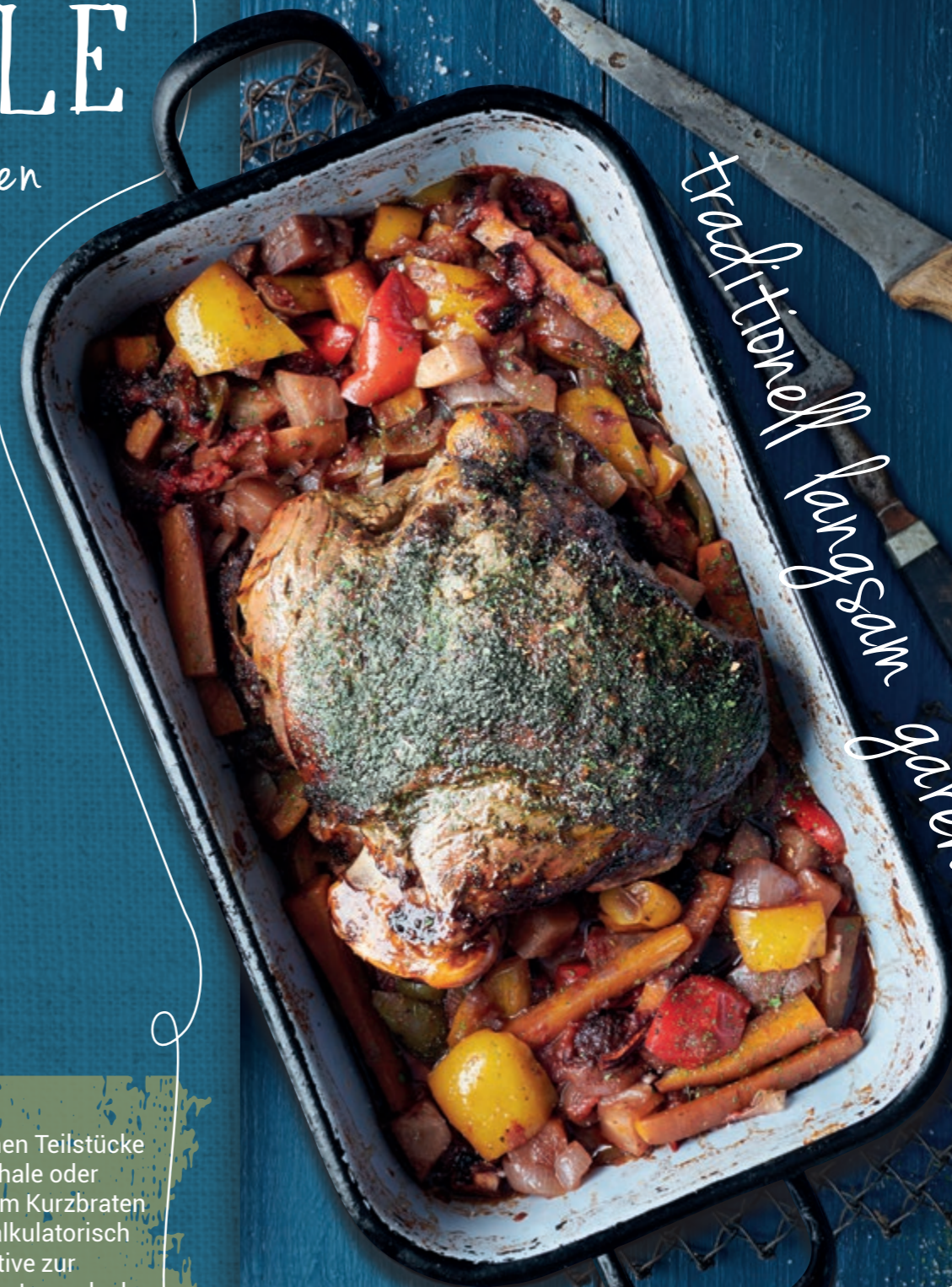
# LAMM KEULE

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



Lammflachs  
Ca. 200 - 250 g-Stücke



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



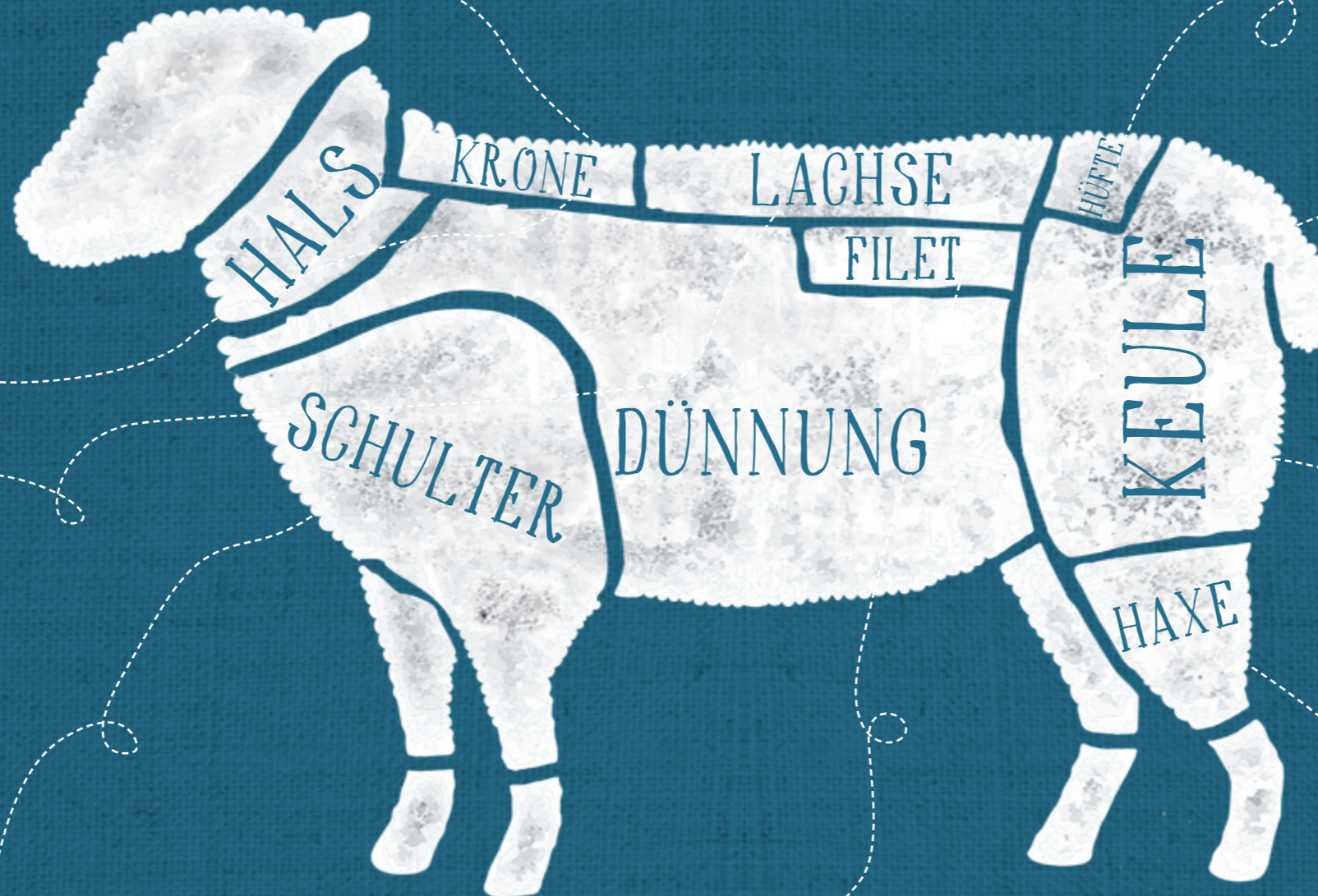
Lammschulter  
Dyster Cut  
Ca. 1 - 1,2 kg-Stücke



Lammfilet  
Ca. 60 - 80 g-Stücke



Lammhinterhaxe  
Ca. 300 - 400 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