

AMA-Gütesiegel premium Rind

Hinter **AMA-Gütesiegel premium Rind** stehen rund 4.000 unserer ausgesuchten Rinderbauern, die für dieses sehr spezielle Qualitätsfleischprogramm liefern.

AMA-Gütesiegel premium Rind stellt nämlich höchste Ansprüche an die Produktion. Die Vertragsbauern verpflichten sich zur Einhaltung von landwirtschaftlichen Produktionsbestimmungen und Qualitätsparametern, die deutlich über dem gesetzlichen Standardniveau in Österreich liegen.

So ist etwa die flächengebundene Produktion, also das ausgewogene Verhältnis zwischen Tierbestand und landwirtschaftlicher Nutzfläche, eine wichtige Grundvoraussetzung für die erfolgreiche Qualitätsrindfleischproduktion und gleichzeitig auch Garant für die Erhaltung unserer Umwelt und Kulturlandschaft.

Zusätzlich gelten für **AMA-Gütesiegel premium Rind** Betriebe eine Reihe weiterer strenger Regelungen betreffend Fütterung und Haltung.

Weitere Informationen, Tipps und Rezepte finden Sie unter www.premiumfleisch.at/amagsinfo



- Herkunft
- Qualität
- Kontrolle



Erleben
Sie den
Unterschied!

AUSGEZEICHNETE QUALITÄT

IMPRESSUM

© 2018 by ARGE RIND reg.Gen.m.b.H.
Auf der Gugl 3, 4021 Linz

Die Verwendung der Texte und Bilder, auch auszugsweise, ist ohne Zustimmung des Herstellers urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt auch für die Vervielfältigung, Übersetzung und für die Verbreitung mit elektronischen Systemen.

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION

BUNDEMINISTERIUM
FÜR NACHHALTIGKEIT
UND TOURISMUS



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete



Fleischqualität der Extraklasse

Unser Frischfleisch vom **AMA-Gütesiegel premium Rind** steht für überlegene Qualität in jeder Hinsicht – und für deren lückenlose Nachvollziehbarkeit über alle Produktionsstufen.



Fleisch ist an sich ja bereits das bestkontrollierteste Lebensmittel Österreichs. Das AMA-Gütesiegel Qualitätsfleischprogramm „premium Rind“ garantiert darüber hinaus aber Qualitätskriterien, welche die hohen gesetzlichen Standards deutlich übertreffen. Bei Rindfleisch lauten die Richtlinien des rot-weiß-roten AMA-Gütesiegels für die Sicherung der lückenlosen Herkunft: „Zu 100% in Österreich geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt.“

Vom Landwirt über die Schlachtung, die Verarbeitung und den Handel bis hin zur Verkaufstheke werden sämtliche Kriterien betreffend Herkunft, Qualität und Sicherheit durch ein aufwendiges Dokumentations- und Kontrollsystem sichergestellt.



AMA-Gütesiegel
premium
Rind

Beste Qualität beginnt bereits mit der Fütterung und Haltung der Tiere, denn nur optimal versorgte Tiere sind auch als Lebensmittel erstklassig. Dazu kommen aber noch weitere wichtige Parameter. Bei Rindfleisch ist das etwa eine bestimmte Mindestreifung, die speziell beim Kurzbraten für eine deutlich verbesserte Zartheit sorgt. Aber auch der pH-Wert (Messwert für Muskelsäuerung) muss passen, damit es später dann zu keiner „Schuhsohle“ (DFD-Fleisch = dark, firm, dry) in der Pfanne kommt. Die Farbe des Auflagenfettes gibt Rückschluss auf die Fütterung und die Marmorierung (intramuskuläre Fetteinlagerung) ist wichtiges Indiz für den Einsatz bester Rassen in der Fleischrinderproduktion.

Die **gesicherte Herkunft** ist ein weiteres Güte-Indiz für den passionierten Fleischkenner. Nicht nur aus patriotischen Gründen, sondern weil wir durch eine lückenlose Nachvollziehbarkeit des Fleisches, dessen Abstammung und Produktion zurückverfolgen können. Es gibt nicht nur emotionale Sicherheit, wenn wir den Bauern und die Region kennen, wo das Tier aufgewachsen ist, sondern ist auch die einzige Möglichkeit, eventuelle Schwachstellen sofort zu lokalisieren und effektiv beseitigen zu können.

Konsequente Kontrollen durch unabhängige Prüfer garantieren die Umsetzung unserer strengen Richtlinien. Sie werden u. a. durch AMA-zertifizierte Kontrollunternehmen auf allen Produktionsebenen durchgeführt. Das dient nicht nur der Qualitäts- und Hygienesicherung nach den strengen Richtlinien des AMA-Gütesiegels in der Landwirtschaft, sondern hat auch handfeste kulinarische Auswirkungen. Ist beispielsweise die Futterzusammensetzung richtig, stimmen auch Geschmack sowie Konsistenz von Fleisch und Fett. Passt nach der Schlachtung der pH-Wert, bleibt das Fleisch beim Braten weich und saftig. Und die Überprüfung der Einhaltung der Kühlkette verhindert unerwünschte Keimbildung.