

Gültig ab Juli 2010

**AGM** A D E G  
G R O S S  
M A R K T  
ERFRISCHEND GASTRONOMISCH

**NEU!**  
Alpenvorlandrind

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH



exklusiv bei AGM!



# Alpenvorlandrind - Sortiment

Die besten Rindfleisch-Spezialitäten aus dem österreichischen „Alpenvorland“.

Alpenvorlandrind

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH

exklusiv bei AGM!

# Appetit auf Premiumqualität: Bestes Rindfleisch bei AGM.

## DAS ALPENVORLANDRIND: ÖSTERREICH HAT GUTEN GESCHMACK!

**AGM ist exklusiver Handelspartner für feinstes „Alpenvorlandrind“.** Dieses Rindfleisch bietet höchste Qualität und ein neuartiges Genusserlebnis für Ihre Gäste.

Für das „Alpenvorlandrind“ werden ausschließlich Kalbinnen, junge weibliche Rinder aus der Region Alpenvorland verwendet.

Die **wichtigsten Merkmale und Vorteile** sind:

- Das „Alpenvorlandrind“ hat einen intensiven Rotton.
- Das Fleisch ist das zarteste, saftigste und bestgereifte Rindfleisch.
- Es zeichnet sich durch ein kräftiges Aroma und eine gleichmäßige Marmorierung aus.
- Das dreifache Kontrollsystem des AMA-Gütesiegels garantiert die Einhaltung der Richtlinien und hat das Vertrauen der Gäste.

Jeder der rund 200 Bauern, die AGM beliefern, muss die strengen AMA-Richtlinien befolgen. Zudem werden die hohen Gesetzesstandards für Rinderhaltung von den Richtlinien des „Alpenvorlandrinds“ deutlich übertroffen.

Das bedeutet:

- Sie dürfen ein Schlachalter von max. 20 Monaten und ein max. Gewicht von 350 kg erreichen.
- Die Handelsklassen sind mit E, U, R; die Fettklassen mit 2 und 3 beschränkt.
- Kurz-, Gusto- und Bratspezialitäten: garantiert 14 Tage gereift

Das zarte „Alpenvorland“-Rindfleisch hat es in sich. Diese Premium-Rindfleischqualität punktet durch:

- wenig Fett, viel Proteine, Vitamine und Mineralstoffe
- herausragenden Geschmack

Die Zubereitungsmöglichkeiten sind vielfältig und reichen vom Steak bis zum Wok.



# KURZBRATSPEZIALITÄTEN



## Filet ohne Kette vom Alpenvorlandrind

aus Österreich, EH = Stk. = ca. 1,80 kg  
Art.Nr. 286924



## Beiried nieder ohne Kette vom Alpenvorlandrind

aus Österreich, EH = Stk. = ca. 5,00 kg  
Art.Nr. 286922



## Rostbraten vom Alpenvorlandrind

aus Österreich, EH = Stk. = ca. 2,60 kg  
Art.Nr. 286933



## Huft pariert vom Alpenvorlandrind

aus Österreich, EH = Stk. = ca. 3,20 kg  
Art.Nr. 286930

# GUSTO- & BRATSPEZIALITÄTEN



# KOCH- & GULASCHSPEZIALITÄTEN



**Tafelspitz  
vom Alpenvorlandrind**

aus Österreich, EH = Stk. = ca. 2,30 kg  
Art.Nr. 286937



**Hüferschwanzl  
vom Alpenvorlandrind**

aus Österreich, EH = Stk. = ca. 1,20 kg  
Art.Nr. 286929



**Schulterblatt  
vom Alpenvorlandrind**

aus Österreich, EH = Stk. = ca. 2,00 kg  
Art.Nr. 286936



**Brustkern ohne Knochen  
vom Alpenvorlandrind**

aus Österreich, EH = Stk. = ca. 3,50 kg  
Art.Nr. 286923



**Hals zugeschnitten  
vom Alpenvorlandrind**

aus Österreich, EH = Stk. = ca. 3,80 kg  
Art.Nr. 286926



**Hintere Wade  
vom Alpenvorlandrind**

aus Österreich, EH = Stk. = ca. 2,00 kg  
Art.Nr. 286927

## IN ÖSTERREICH IST DER GENUSS ZUHAUSE!

Das Flach- und Hügelland, zwischen dem Böhmischem Massiv und dem Alpennordrand eingebettet, erstreckt sich entlang der Donau vom Machland über den Strudengau bis hin zum Tullner Feld.



Aufgrund der fruchtbaren Braunerde- und Lössböden eignet sich diese Region besonders für Ackerbau und Viehzucht, weiters gilt sie auch als Wiesen- und Obstanbaugebiet. Deshalb wird das Alpenvorland auch als Heimat der „Körndl- und Mostbauern“ bezeichnet.

Österreichische Produkte mit herausragender Qualität werden von den Landwirten des Alpenvorlands vermarktet. Die Menschen hier legen viel Wert auf ein Leben im Einklang mit der Natur.

Jeder der rund 200 Bauern, die AGM beliefern, muss die strengen AMA-Richtlinien befolgen. Zudem werden die hohen Gesetzesstandards für Rinderhaltung von den Richtlinien des „Alpenvorlandrinds“ deutlich übertroffen.



Das Beste aus den Genussregionen Österreichs – in Ihrem AGM.