

WELCOME BACK: DAS F1 WAGYU-ANGUS ROASTBEEF MS 4-5 - EXKLUSIV BEI ALBERS!



Formel Eins.

Seit Ende der 1990er Jahre ist die australische Erfolgsformel für Super-Steaks auch ein Grundpfeiler im ALBERS-Fleischprogramm: 50/50 - die Kreuzung japanischer Tajima-Rinder mit den kraftstrotzenden Angus-Tieren. Das *Jack's Creek Wagyu-Angus*, eine perfekte Cuvée aus der himmlischen Wagyu-Marmorierung und dem kernigen Angus-Genuss. Mit den Jahren erhöhte sich der Tajima-Gen-Anteil aber auf über 90 Prozent. Höchste Zeit, sich zusätzlich zu diesem Weltmeister-Fleisch wieder auf die Erfolgsformel von 1999 zurückzubedenken. Back to the Roots: Vorhang auf für das F1 Wagyu-Angus! Der Klassiker ist endlich wieder da - in Deutschland exklusiv bei ALBERS.



EXKLUSIVER IMPORTEUR FÜR DEUTSCHLAND: ALBERS GMBH DÜSSELDORF

Bestellung und Infos unter Telefon 0211/94 29 40 oder Fax 0800/94 29 444

WWW.ALBERSFOOD.DE - SERVICE@ALBERSFOOD.DE



JACK'S CREEK® F1 WAGYU-ANGUS

Das Beste aus beiden Welten.

Erfolgsformel 50/50

Ende der 1990er Jahre entdeckten Frank und Udo Albers in Australien die Formel für das Super-Steak: 50/50. Die Farmer-Familie Warmoll kreuzte japanische Tajima-Rinder zu gleichen Gen-Teilen mit heimischen schwarzen Angus. Das Fleisch, nach Warmolls Farm *Jack's Creek Wagyu* benannt, vereint die besten Eigenschaften beider Rassen - die Marmorierung und Saftigkeit des Wagyu und der urige Rinder-Flavour des Black Angus. Seit 1999 ein Dauerbrenner im Programm von ALBERS.

Echte Wagyu-Konkurrenz

Nach und nach wurden diese Steaks durch stetige Tajima-Einkreuzung dem japanischen Original-Wagyu immer ähnlicher - die Rinder haben nun bis zu 98 Prozent Wagyu-Genetik. Und deren butterig-schmelzenden Super-Cuts entwickelten sich zur echten Kobe-Wagyu-Alternative. Ribeyes vom *Jack's Creek Wagyu* gewannen denn auch 2015 den Weltmeistertitel »Best Steak« in London. Andererseits vermissen viele Steak-Freunde den ursprünglichen Charme der Paarung aus dem nussigen Wagyu und dem kernigen Angus.

Alles auf Anfang

Logische Folge: Der Züchter besann sich auf die altbewährte Erfolgsformel. ALBERS und Warmoll bringen jetzt zusätzlich zu den supermarmorierten Steaks des *Jack's Creek Wagyu* den Original-Genuss zurück - mit dem neuen F1 Wagyu-Angus. Bei diesen Rindern sind wie 1999 beide Rassen genetisch auf Augenhöhe 50/50 vertreten. Und es kommt noch besser: Während wir vom *Jack's Creek Wagyu* vor allem die Rückenschnitte importieren, kaufen wir bei F1 Wagyu-Angus nahezu alle überhaupt verfügbaren Cuts der Tiere ein. Auch deshalb können wir dieses Super-Fleisch so günstig kalkulieren.

Eine Frage der Haltung

Die grenzenlosen Weiden in den bergigen Regionen des östlichen Australiens sind mit ihrem ausgeglichenen Klima perfekt für Tierhaltung. Die irisch-stämmige Familie Warmoll züchtet dort seit über 70 Jahren Rinder und hat für ihr Black Angus- und Wagyu-Programm ein großes Netzwerk von befreundeten Familienfarmen in den ländlichen Gebieten von New South Wales, New England und an der Riviera in Victoria aufgebaut. Die ersten Monate grasen die Rinder auf den Weiden, danach werden sie bis zu 420 Tage in riesigen Freigehegen mit Getreide zugefüttert. Die Ernährung, das freie Leben und das hohe Schlachtalter formen dieses weltweit gefragte Spitzenfleisch F1 Wagyu-Angus. In Deutschland exklusiv bei ALBERS.



Riesige Auswahl von Cuts lieferbar

Verfügbar sind elf beliebte Rückenstücke, neun Zuschnitte aus Hüfte und Keule, weitere neun Cuts aus Schulter, Brust und Dünnung, sowie drei leckere Rib-Sorten.

Rücken komplett in vielen Marmorierungsstufen

Die beliebtesten Steakhaus-Cuts aus dem Rücken sind neben dem zarten Filet die Zuschnitte aus dem Roastbeef und die Entrecôtes (Ribeye).

Nicht minder wertvoll: die Nebencuts

Geschmacklich sogar noch breiter aufgestellt als die Rückensteaks sind die vielen weiteren Cuts - ein echtes Nose-To-Tail-Erlebnis: Aus Schulter und Nacken lieferbar sind Schildstück, Zungenstück, Brustspitze/Brisket, das falsche Filet, der Teppanyaki-Cut (Chuck Tail Flap) und das Dicke Bugstück. Von Hüfte und Keule stammen Tafelspitz, Hüftsteak, Oberschale, Kugel, Semerrolle, Unterschale, Bürgermeisterstück und die Neck Roll. Und natürlich auch die saftigen Rippchen von Short Ribs über Chuck Ribs bis zum ausgelösten Rippenfleisch (Rib Fingers) fehlen nicht.



Excellence from farm to table®

BESTELLUNG UND INFOS UNTER TELEFON 0211/94 29 40 - SERVICE@ALBERSFOOD.DE

ALBERS