



**KALBIN
GOURMET**

AUS ÖSTERREICH

**GANZHEITLICHER
RINDFLEISCHGENUSS,
DER ALLE STÜCKE SPIELT.**






KALBIN GOURMET

AUS ÖSTERREICH

QUALITÄT VON KOPF BIS FUSS

In keiner anderen Warengruppe spielen Qualität, Herkunftssicherheit und Vertrauen eine so wichtige Rolle wie beim Fleisch. Unser Auftrag als führender österreichischer Gastronomie-Großhändler ist damit klar: mit dem besten heimischen Qualitätsfleischsortiment genau jener wertorientierte und kompetente Partner zu sein, den Sie sich wünschen.

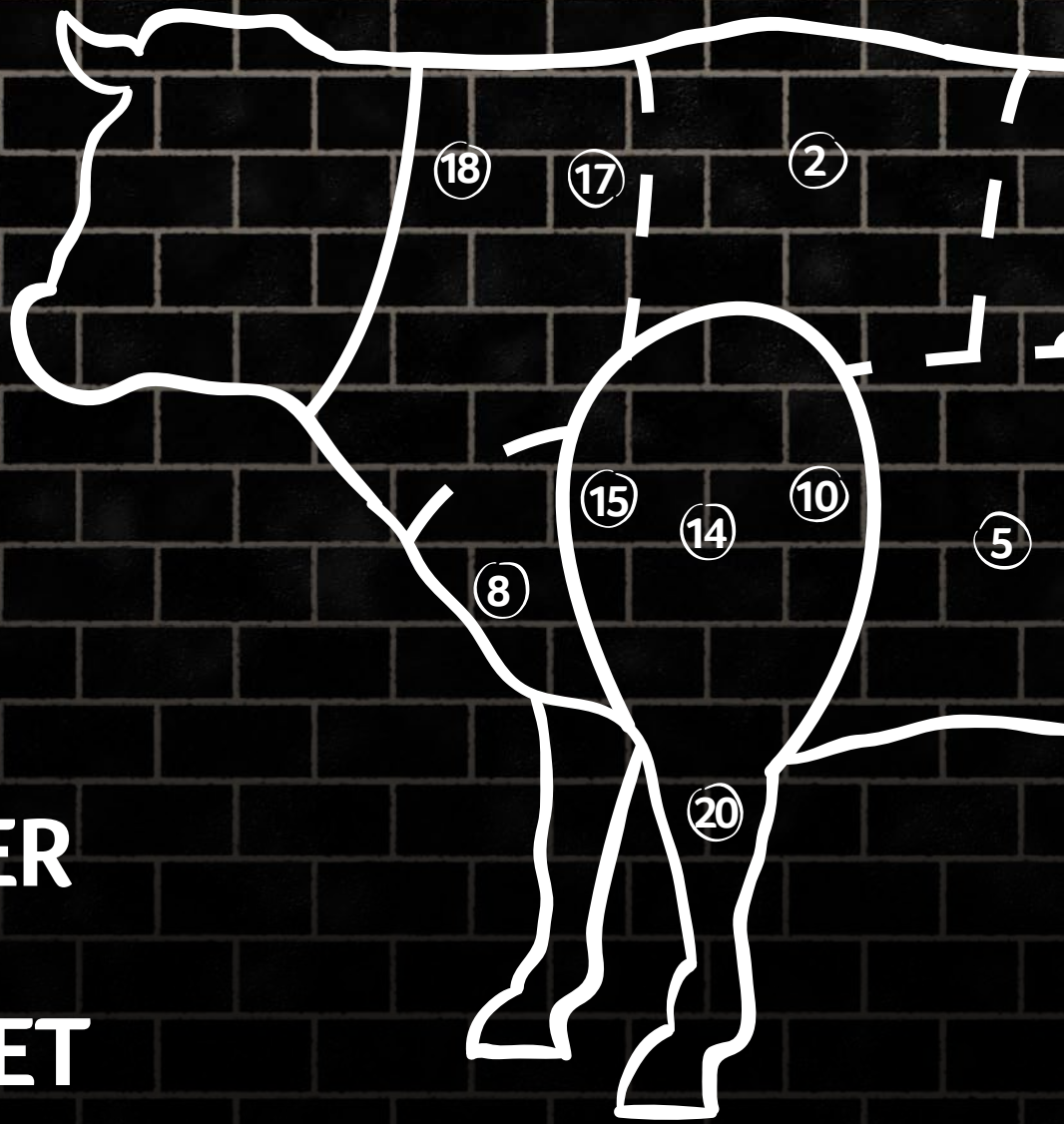
Diesem Anspruch werden wir mit unserem neuen Qualitätsmarkenfleischprogramm Kalbin Gourmet erneut gerecht. Das Besondere daran: Es steht nicht nur für bedarfsgerecht zugeschnittene Cuts von zu 100 %

KEY FACTS

- 100 % österreichische Qualität – von der Geburt bis zur Schlachtung
- Maximal 22 Monate Aufzucht der Tiere mit heimischem Futter
- Kontrolliertes Schlachtgewicht zwischen 280 und 360 Kilogramm
- Nur Fleisch der Fettklassen 2 bis 4
- Perfekte Marmorierung und vielseitige Verwendungsmöglichkeiten
- Sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis
- Gute Verfügbarkeit

österreichischen Färsen, sondern auch für konsequente Nachhaltigkeit. Denn mit Kalbin Gourmet forcieren wir die Ganztiervermarktung und bieten Ihnen eine 20 Produkte umfassende Auswahl an Fleischteilen, die nicht nur sprichwörtlich von Kopf bis Fuß reicht. Damit setzen wir ein klares Zeichen für einen wertschätzenden Umgang mit Nutztieren und bieten Ihnen die Möglichkeit, außergewöhnliche neue Geschmacks-erlebnisse für Ihre Gäste zu schaffen.

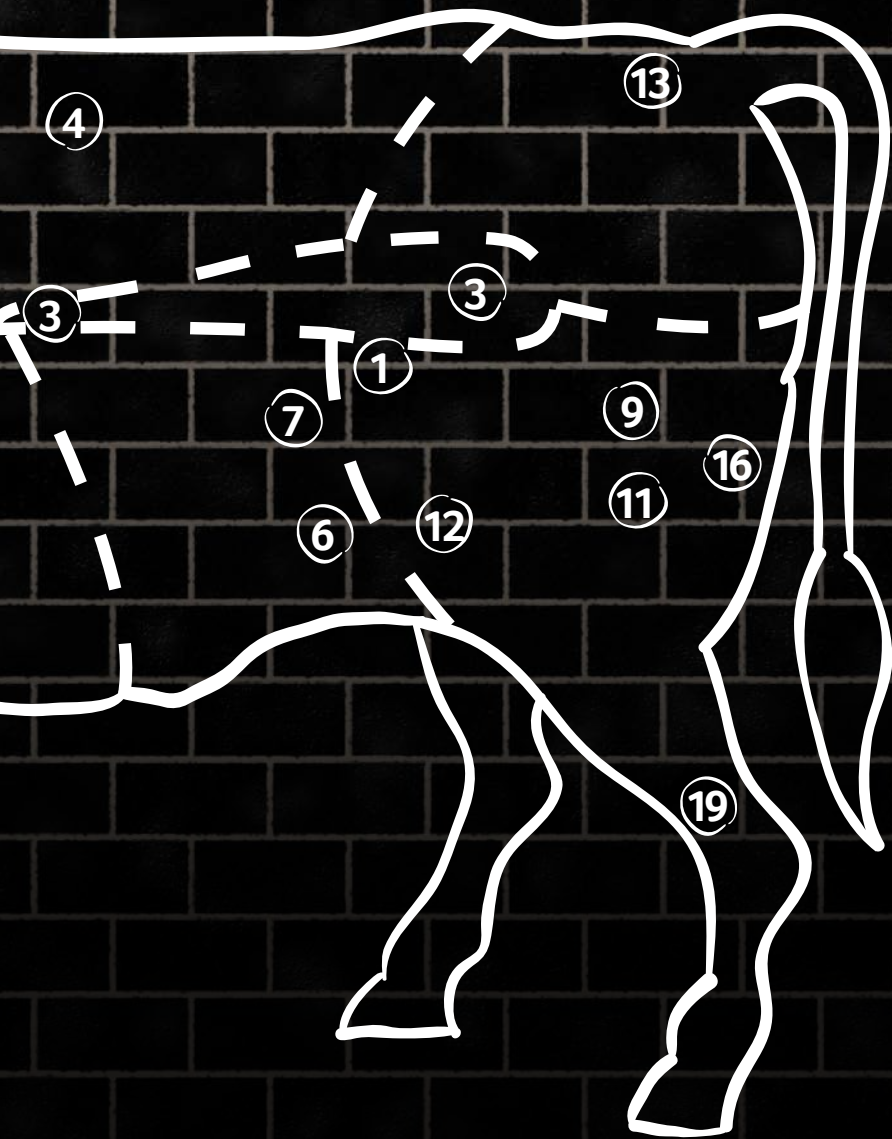
TEILE DER KALBIN GOURMET



Ein Rind namens Kalbin Gourmet ...

Bei Kalbinnen oder Färsen handelt es sich um geschlechtsreife weibliche Rinder, die noch nicht gekalbt haben. Das wirkt sich äußerst positiv auf Struktur, Farbe und Marmorierung des Fleisches aus. Es ist lebhaft dunkelrot, feinfaserig und punktet mit einer perfekt gleichmäßigen Marmorierung, was es besonders zart und saftig macht.

- 1 Steakhüfte**
Hüfte / Blume / Kaiserstück
Rump Steak
- 2 Rostbraten**
Hochrippe / Hohe Rippe /
Rundes / Hohes Roastbeef
Rib Eye
- 3 Filet**
Lende / Lendenbraten
Tenderloin
- 4 Beiried**
Flaches Roastbeef /
Zwischenrippenstück
Sirloin / Strip Loin
- 5 Short Ribs**
Beinflisch / Querrippe /
Zwerchrippe / Spannrippe
- 6 Hüferschwanzl**
Bürgermeisterstück /
Pastorenstück / Frauenschuh
Bottom Sirloin Flap / Tri Tip
- 7 Flanksteak**
- 8 Brustkern**
Brust / Stichbrust /
Brustspitze
Brisket



9 Schale
Oberschale (ohne Deckel)
Top side / Inside Round
(cap-off)

10 Dicke Schulter
Dickes Bugstück
Thick Shoulder Steak

11 Tafelstück
Unterschale / Frikandeau /
Unterspälte / Unterstück
Roundsteak Rump

12 Nuss
Kugel / Vorschlag
Knuckle / Thin Flank

13 Tafelspitz
Schwanzstück / Huftspitz
Round of Beef / Rump Cap /
Bottomsteak

14 Schulterschmelz
Schaufelstück /
Mittelbugstück
Flat Iron Steak / Top Blade

15 Mageres Meisel
Falsches Filet / Schulterfilet
Shoulder Steak /
Chuck Tenderloin

16 Weißes Schmelz
Schwanzrolle / Semerrolle /
Runder Mocken
Eye of Round

17 Gab
Federl / Fehlrippe
Chuck / Back Rib

18 Hals
Nacken / Kammstück /
Unterrippe
Neck / Scrag / Sticking Piece

19 Hintere Wade
Hesse / Haxe / Hachse
Beef Hind Shank

20 Vordere Wade
Hesse / Haxe / Hachse
Beef Fore Shank



②

KALBIN ROSTBRATEN AT

ca. 3 kg

Art. 3281250



③

KALBIN FILET AT

ca. 2,2 kg
Art. 3199114



④

KALBIN BEIRIED O. K. AT

ca. 4,5 kg
Art. 3281276



①

KALBIN STEAKHÜFTE ATca. 3,5 kg
Art. 315291

①

Der auch als Kaiserstück bekannte Cut zeichnet sich durch seine zarte Struktur und die leichte Marmorierung aus. Prädestiniert zum Kurzbraten und eine tolle Alternative zu Lungenbraten.

②

Der vergleichsweise etwas höhere Fettgehalt von rund 12 % und besonders kurze Fleischfasern machen den Rostbraten zur ersten Wahl für die Zubereitung am Grill oder als Braten.

③

Natur gebraten, gefüllt oder im Blätterteigmantel: Das zarteste und edelste Teilstück der Kalbin ist besonders mager und mürbe und damit die erste Wahl für die Zubereitung im Ganzen.

④

Im Ganzen gebraten ist die Beiried mit ihrer aromatischen Fettschicht ein stets beliebter Cut. Sie bildet außerdem die Basis für Steakklassiker wie Rumpsteak und kann auch für Fondue verwendet werden.



5

KALBIN SHORT RIBS AT

ca. 1,2 kg
Art. 3201803

6

**KALBIN HÜFERSCHWANZL
AT**

ca. 1,2 kg
Art. 3631959



8

KALBIN BRUSTKERN AT

ca. 3 kg
Art. 349373





KALBIN FLANKSTEAK AT

ca. 2 kg
Art. 3300514

⑦

⑤

Der zarte, aromatische und extrem saftige Cut wird als Wiener Siedefleischklassiker geschätzt, eignet sich aber auch ausgezeichnet zum langsamen Smoken, Schmoren und Sous-vide-Garen.

⑥

In Deutschland auch als Bürgermeisterstück bekannt, ist das magere, aber gleichzeitig sehr saftige kleine Teilstück aus der Hüfte eine hochinteressante Alternative zu Tafelspitz.

⑦

Das bei Fleischkennern als Geheimtipp geschätzte Teilstück aus dem Bauchlappen wird am besten im Ganzen bei hoher Hitze medium rare gegrillt und in dünnen Tranchen geschnitten serviert.

⑧

Der grobfaserige, kaum durchzogene, aber saftige Cut eignet sich ideal für die Low-&-slow-Zubereitung im Smoker sowie für Schmor- und Siedefleischklassiker.





GESMOKTES GAB VON DER KALBIN GOURMET

mit Patatas bravas, Pico de Gallo, Aioli, Pimientos de Padrón und Chimichurri

Wer an gesmokte Rindfleischherrlichkeit denkt, dem kommt wohl zuerst Beef Brisket in den Sinn. Dabei steht die schön marmorierte Gab von der Kalbin Gourmet dem Bruststück in Sachen Saftigkeit, Aroma und Textur bei der Low-&-slow-Zubereitung in nichts nach. Lediglich mit Salz und Pfeffer mariniert und bei 90 °C 20 Stunden gesmokt, bringt der zwischen Hals und Rostbraten gelegene Cut im Ganzen nämlich jeden Gaumen zum Tanzen. Für ein Fusion-Finish vom Feinsten sorgen fünf Klassiker der spanischen Tapas-Küche, die dem BBQ-Genuss von der österreichischen Kalbin zur Seite gestellt werden: feuriges Chimichurri, kräftige Aioli, würzige Patatas bravas, süßlich-herbe Pimientos de Padrón und aromatische Pico de Gallo aus Tomaten, Frühlingszwiebeln, Limette und Koriander.



QR-Code scannen
direkt zum Rezept



KALBIN (9)
SCHALE O. D. AT
ca. 5 kg
Art. 315259



KALBIN (11)
TAFELSTÜCK
AT
ca. 4,5 kg
Art. 315317

(12) **KALBIN NUSS AT**
ca. 4,5 kg
Art. 349316

⑩

KALBIN SCHULTER DICK AT

ca. 3 kg

Art. 349357

⑨

Das feinfaserige, magere Teilstück aus dem inneren Teil des Schlögels ist ideal für die Zubereitung von Schnitzel und Rouladen, weiß aber auch als Geschnetzeltes zu überzeugen.

⑩

Das gut durchzogene, zartfaserige Schulterstück ist ein erstklassiges Siedefleisch, aus dem nach dem Entfernen der Sehnen auch Rouladen und Steaks geschnitten werden können.

⑪

Das im Vergleich zum Tafelspitz grobfaserigere, magere Tafelstück will am liebsten geschmort oder gesotten werden, im Ganzen gebraten sollte es vorab mit grünem Speck gespickt werden.

⑫

Das magere, feinfaserige Gustostück aus der Mitte des Schlögels ergibt im Ganzen einen delikaten Braten, kann jedoch auch für Schnitzel, Rouladen, Fondue oder Ragouts verwendet werden.





DREIERLEI WADE VON DER KALBIN GOURMET

**mit Erdäpfel-Grammel-
Schmarren und warmer
Schnittlauchsauce**

Dass sich die Wiener seit über 150 Jahren etwas auf ihre Rindfleischküche einbilden, ist gerechtfertigt. Schließlich strotzt sie nur so vor kulinarischen Einzigartigkeiten, zubereitet aus einer ganzen Armada an verschiedenen Fleischteilen. Darunter auch die an Sehnen und Bindegewebe reiche Hintere Wade, die traditionsgemäß geschmort oder gekocht serviert wird. Dass der Cut aber nicht nur gesotten, sondern auch rosa gebraten überzeugen kann, dafür ist dieses Dreierlei von der Hintere Wade der Kalbin Gourmet der beste Beweis: In ihm findet der obere Teil der Wade mit Wurzelgemüse in den Schmortopf, während der untere, weniger stark durchgezogene Teil langsam rosa gebraten wird und gemeinsam mit Markknochen, Erdäpfel-Grammel-Schmarren und lauwarmer Schnittlauchsauce auf den Teller kommt.



QR-Code scannen
direkt zum Rezept



⑬ **KALBIN
TAFELSPITZ AT**
ca. 2 kg
Art. 1945062



⑮ **KALBIN MAGERES MEISEL
AT**
ca. 1,5 kg
Art. 315325

14

KALBIN SCHULTERSCHERZEL AT

ca. 2,5 kg
Art. 3508306

13

Der feinfaserige Cut aus dem Hinterviertel ist das wohl bekannteste und begehrteste Siedefleisch Österreichs, eignet sich gut abgehangen aber auch zum Braten beziehungsweise Kurzbraten.

14

Das kräftige Aroma, die schöne Marmorierung und die Mittelsehne, die sich beim langsamen Garen in eine Geschmacksbombe verwandelt, machen das Schaufelstück zum Siedefleischstar schlechthin.

15

Ein Gustostück der österreichischen Rindfleischküche aus der Schulter, das einen exzellenten Schmorbraten abgibt. Aufgrund des geringen Fettanteils sollte dieser allerdings gespickt werden.

16

Klassisch landet das sehr magere Teilstück, das neben dem Tafelspitz liegt, als gespickter Schmorbraten auf dem Tisch, es ist aber auch ein unentbehrlicher Bestandteil der Wiener Siedefleischküche.

16

KALBIN WEISSES SCHERZEL AT

ca. 2,2 kg
Art. 349365



KALBIN GAB AT (17)
ca. 2,5 kg
Art. 3624343



(18) **KALBIN HALS AT**
ca. 4 kg
Art. 349399



KALBIN WADE HINTERE AT (19)
ca. 1,5 kg
Art. 3623246

(20) **KALBIN WADE VORDERE AT**
ca. 1,5 kg
Art. 3623238



17

Zwischen Hals und Rostbraten liegt dieses oft unterschätzte Teilstück, das zum Besten gehört, was uns das Rind an Braten liefert. Eine Struktur, die sehr der des Rostbratens ähnelt, aber noch marmorierter ist, macht das Gab zu einem vielseitig verwendbaren Fleischteil mit einem ganz ausgezeichneten Preis-Leistungs-Verhältnis.

18

Da der Hals stark durchwachsen ist und über einen vergleichsweise hohen Fettanteil verfügt, macht er sich als Suppenfleisch oder für Schmorgerichte wie Gulasch am besten.

19

Als stark beanspruchter Teil der Muskulatur ist Wadschinken kräftig mit Sehnen durchwachsen, was langsames Garen bei mäßigen Temperaturen erfordert. Ein top Pick für Gulasch also!

20

Das Fleisch der Vorderen Wade ist äußerst reich an Bindegewebe und Sehnen und eignet sich daher in erster Linie für die Zubereitung von sanft geschmortem Gulasch und Eintöpfen.



KALBIN GOURMET

AUS ÖSTERREICH



QR-Code scannen und
Sortiment entdecken!