



MASTER CHEF
EDITION



UNSERE MASSARBEIT FÜR IHRE VIELFALT

PREMIUM-BEEF PORTIONIERTE STEAKS

WEIL GENUSS SO
EINFACH SEIN KANN ...

intergast
Und Dein Rezept  funktioniert



QR-Code scannen für
alles rund um Herkunft,
Qualität und mehr!



#1 Herkunft

Für unsere MASTER CHEF EDITION BEEF Steaks werden nur die besten Rinderrassen in natürlicher und tiergerechter Aufzucht gezüchtet. Nur so wird eine standardisierte, exzellente Fleischqualität gewährleistet.

#2 Geballtes Handwerk

Unser Premium-Rind wird sorgfältig und grammgenau portioniert. Eine echte Maßarbeit, die wir für Sie bereits erledigen. Direkt am Produktionstag der Portionierung wird das Fleisch in 3er-Ketten verpackt und schockgefrostet. So gewährleisten wir beste Qualität und Sicherheit.

#3 Einfach schnell

Durch unsere standardisierten Zuschnitte haben Sie in der Küche keine Schnittverluste und die Flexibilität dank Schockfrostung lässt schnell auf ungeahnte Gäste reagieren. Somit haben Sie keinerlei Produktionsrisiko bei der Mengenplanung und die Zeitersparnis dank schneller Regeneration ist enorm.

Steak it easy!

Unser Anspruch an hochwertige Fleischprodukte für konstante Premiumqualität auf dem Teller und Entlastung für Personal und Küche ist eine Lösung, die alle begeistert. Weniger Risiko, mehr Kalkulationssicherheit und zufriedene Küchenchefs. Erfolgreiche Betriebe schätzen das maßgeschneiderte und nachhaltige Konzept der portionierten Steaks von MASTER CHEF EDITION.

Die Vorteile

- ☞ Beste Rinderrassen und natürliche Aufzucht garantieren hochwertige Fleischqualität
- ☞ Punktgenaue Reifung für eine perfekte Steakqualität
- ☞ Höhere Flexibilität in der Küche durch Schockfrostung
- ☞ Mehr Kalkulationssicherheit und größere Gewinnspanne durch gleichbleibende Portionsgrößen
- ☞ Weniger Lebensmittelverschwendung
- ☞ Zeitersparnis in der Küche
- ☞ 100% authentischer Genuss



- ☞ Erstklassige Marmorierung
- ☞ Schmackhaft und besonders zart mit oder ohne Fettrand
- ☞ Rumpsteak ohne Fettdeckel, der beliebte Lady Cut
- ☞ ca. 8–10 Wochen gereift
- ☞ 100% kalkulationssicher



Rumpsteak mit
Fettdeckel



Rumpsteak ohne
Fettdeckel

Rumpsteak ***

Must-have für Grillmeister

mit Fettrand 180 g & 250 g / ohne Fettrand 200 g

3er-Kette in eckiger Verpackung,
einzeln entnehmbar

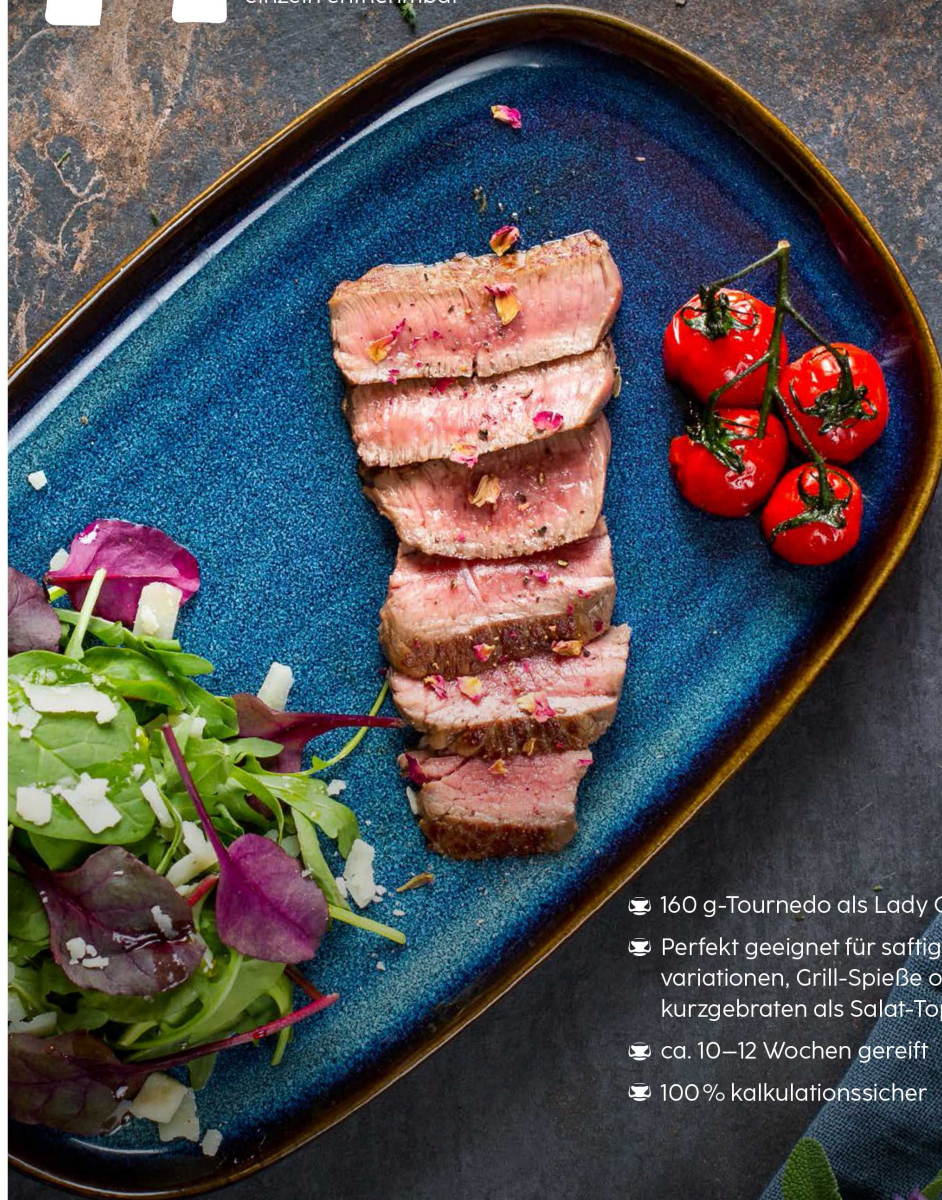
Hüfte

Das Kernige

2 x 80 g / 160 g

3er-Kette in runder Verpackung,
einzeln entnehmbar

- ☞ Für besonders saftigen und zugleich mageren Fleischgenuss
- ☞ Kräftige und feste Struktur



- ☞ 160 g-Tournedo als Lady Cut
- ☞ Perfekt geeignet für saftige Grillvariationen, Grill-Spieße oder kurzgebraten als Salat-Topping
- ☞ ca. 10–12 Wochen gereift
- ☞ 100% kalkulationssicher

Entrecôte

Der Steakliebhaber

250 g / 350 g

3er-Kette in eckiger Verpackung,
einzeln entnehmbar



Unsere 3er-Kette,
einzeln entnehmbar, Beutel
sous-vide geeignet.

- ☞ Herrlich zart und wundervoll marmoriert
- ☞ Charakteristisches Fettsäure, das während der Zubereitung schmilzt und für ein besonders zartes und saftiges Fleischerlebnis sorgt
- ☞ Auch als Rib-Eye bekannt
- ☞ ca. 7–9 Wochen gereift
- ☞ 100% kalkulationssicher



MASTER CHEF
EDITION

Cuisine ***
Noblesse








Filet

Das edle Zarte

160 g / 240 g

3er-Kette in runder Verpackung,
einzeln entnehmbar

-  Besonders feinfaserig und mager
-  Der zarteste Steak-Genuss
-  Ein wahrer Traum für Fleischgenießer
-  ca. 7–9 Wochen gereift
-  100% kalkulationssicher



MASTER CHEF
EDITION



FOLGEN SIE UNS
AUF SOCIAL MEDIA

#INTERGAST


UND BESUCHEN SIE
UNSERE WEBSITE



INTERGAST

Großverbraucher-Service
Handelsgesellschaft mbH

Hanns-Martin-Schleyer-Str. 2
77656 Offenburg · www.intergast.de

 = tiefgekühlt