



Gutes kann nur aus Gutem entstehen.

Als handverlesenes Qualitätsrindfleisch aus Österreich revolutioniert **CULT BEEF** nicht nur die Gastronomie, sondern bedeutet auch eine echte Innovation für die heimische Landwirtschaft und Umwelt.

CULT BEEF steht für Bestfleischgarantie – und das im wahrsten Sinne des Wortes. Die Profis der Österreichischen Rinderbörse beurteilen die **CULT BEEF** Rinder nach strengsten Kriterien, um sicherzugehen, dass sie auch die hohen Ansprüche des neuen Markenprogramms erfüllen. Kein Wunder, dass nur rund die Hälfte der Rinder es dann tatsächlich ins **CULT BEEF** Sortiment schafft.

Folgende Parameter spielen bei der Auswahl eine Rolle:

- Maximal-Alter der Kalbinnen von 22 Monaten
- Maximal-Gewicht von 362,6 kg
- Herkunft aus AMA-Gütesiegel-Betrieben
- Fettklassen 3 bis 4
- Reifung von mindestens 14 Tagen bei Edelteilen

So wird ein Optimum an Geschmack, Zartheit und Reife garantiert – und das bei hoher Verfügbarkeit, denn dass diese Topqualität aus Oberösterreich in ganz Österreich erhältlich ist, ist bei weitem nicht selbstverständlich. Darüber hinaus ist **CULT BEEF** auch zu einem ausgesprochen fairen Preis verfügbar. Die Marktnähe, der zeitgemäße Auftritt, die kompromisslose, nachvollziehbare Qualität und Hygiene sowie die Rinderbörse als verlässlicher Partner vor Ort machen das **CULT BEEF** Markenprogramm zu einem wichtigen Teil der österreichischen Gastronomieszene.

Aber auch in punkto Klimaschutz kann **CULT BEEF** sich sehen lassen: Kurze Transportwege, Nachhaltigkeit und funktionierende Kreisläufe sind hier eine Selbstverständlichkeit. Die **CULT BEEF** Rinderbauern leisten hierbei großartige Arbeit – noch ein weiterer Grund, beim Einkauf zu Qualitätsrindfleisch aus Österreich zu greifen.