

Mit den Eurogast-Grillmeistern durch die fünfte Jahreszeit

Die Grillsaison verbindet man bei Eurogast in erster Linie mit saftigem Fleisch auf heißem Rost, weiters mit knackigen Salaten und – nicht zu vergessen – mit kühlem Bier. Damit das Grillvergnügen für ihre Kunden perfekt wird, halten die Eurogast-Fleischermeister auch in der „fünften Jahreszeit“ nur die besten Qualitäten für Fleischfans bereit.

„Bei uns wird Fleisch nur nach bestem Wissen und Gewissen verarbeitet“, versichert Fleischermeister

Reinhard Amon von Eurogast Grissemann. Die Eurogast-Betriebe sind zertifizierte EU-Zerlegebetriebe, Eurogast Grissemann in Zams betreibt sogar einen EU-zertifizierten Schlachthof. „Damit liegt jeder Schritt, von der Schlachtung bzw. Zerlegung bis zur Auslieferung, in unseren Händen“, erklärt Amon. „In allen Betrieben wird unter Einhaltung der strengen HACCP-Richtlinien gearbeitet und ausschließlich Fleisch aus kontrollierter Herkunft verwendet.“

Um immer die gewohnt hohe Fleischqualität bieten zu können, sind vor allem höchste Hygienestandards und eine intakte Kühlkette von der Warenannahme bis zur Auslieferung in die Kühlräume der Kunden entscheidend.

Bei Eurogast gibt es alles, was das Grillmeister-Herz begehrt. Denn das optimale Grillerlebnis hängt vom perfekten Stück Fleisch ab. Mit dem erstklassigen Profi-Zuschnitt à la Eurogast erfüllen die Fleischermeister praktisch jeden Kundenwunsch – egal, um welchen es sich handelt: saftige Spareribs, zarte Hühnerflügel, mageres Rinderfilet oder herzhaftes Lammkeulen.

Unter www.wirliebenfleisch.at präsentieren die Eurogast-Fleischermeister ihr Fachwissen – vom professionellen Fleischzuschnitt über Informationen zur richtigen Lagerung und Zubereitung bis hin zu Rezepten.



Grill-Tipp von Fleischermeister Bernhard Meindl, Eurogast Almayer: „Zart, saftig und frisch – genau so sieht das perfekte Stück Fleisch aus. Und genau so bekommen es unsere Kunden von uns Fleischermeistern bei allen zehn Eurogast-Betrieben. Grundsätzlich gilt – und das besonders für Rindfleisch: Die Garzeit sollte nie länger dauern als unbedingt nötig. Und je magerer das Fleisch ist, desto geringer sollte die Hitze sein.“

Eurogasts Liebe zu Fleisch erreicht in der Grillsaison neue Höhen:
Vom zartrosa Schwein über schmackhaftes Lamm bis hin zu saftig-rottem Rindfleisch

(Bilder:
Eurogast)

