



NAGEL

Gewiß vor iustitiam

**Färsenfleisch von den Profis
aus dem Allgäu:
Ein Gourmet-Erlebnis für
Genießer!**

März 2021



A.F.G.

**ALLGÄU
FLEISCH**

GMBH

QUALITÄT DIE SCHMECKT



Fleisch von Allgäu Fleisch – Qualität die schmeckt! Garantiert!

Allgäu Fleisch präsentiert mit diesem Färsenprogramm ein exklusives Premium-Programm im Rindfleisch-Segment. Kontinuierliche Spitzen-Qualität aus Deutschland, mit dem Anspruch, die hohen Erwartungen der Konsumenten vollkommen zu erfüllen. Die Schaffung vorzüglicher Qualität und die nachhaltige Wertschöpfung für alle beteiligten Partner sind Leitgedanken des Premium-Programms.

Premium Qualität – Premium Geschmack!

Für das Programm »PREMIUM FÄRSE« verwenden wir traditionelle Fleischrassen, darunter Simmentaler Fleckvieh, Charolais, Limousin und Kreuzungen derselben. Diese Rassen zeichnen sich durch ihre hervorragende Fleischqualität aus. Die feine Marmorierung zeichnet die Qualität des Fleisches aus und ist das Ergebnis von guter Haltung und Fütterung. Die Marmorierung erhöht die Schmackhaftigkeit und lässt das Fleisch zarter, saftiger und aromatischer werden.

Regionalität ist garantiert

Die Lage der Bauernhöfe in der Natur bietet ideale Voraussetzungen für bestes Futter und gesundes Wachstum der Tiere. Der größte Anteil des Futters besteht aus Hof eigenem Grundfutter und einheimischen Futtermitteln: Vor allem aus Heu, Mais, Weizen und Gerste.



Die Färsen von Allgäu Fleisch: Das besondere Rindfleisch von den Profis aus dem Allgäu!

- Rindfleisch vom Experten für Qualitätsrindfleisch: Das bietet Allgäu Fleisch in Kempten! Mitten im Allgäu! Die Alpen immer im Blick!
- Kurze Transportwege sorgen für mehr Tierwohl!
- Wir produzieren Rindfleisch von typischen heimischen Rinderrassen, darunter Simmentaler Fleckvieh, Braunvieh und Kreuzungen dieser Rassen.
- Das Fleisch dieser Rinder zeichnet sich durch eine feine Marmorierung aus und ist von Natur aus besonders zart und saftig.
- Der Schwerpunkt liegt auf den Handelsklassen O3 und R3.
- Damit schmeckt das Rindfleisch unvergleichlich vorzüglich!

Rückverfolgbar bis zum Ursprung. Kurze Transportwege!

Seit Generationen vorhandenes Wissen in Kombination mit qualifizierter, landwirtschaftlicher Ausbildung ist die Basis der zeitgemäßen Tierhaltung, die dem Aspekt des Tierschutzes höchste Priorität gibt.

Die Färsen kommen von bäuerlichen Familienbetrieben aus den Regionen um unsere Schlachtbetriebe, die meisten aus einem Umkreis von rund 150 km. So kommt etwa bei der A.F.G. Allgäu Fleisch GmbH, unserem hochmodernen Schlachtbetrieb in Kempten, ein großer Teil der Tiere von Landwirten aus dem Allgäu.

Der Stresslevel bei der Schlachtung ist gering, die Atmosphäre ruhig und professionell.

Die stressfreie Schlachtung, die Haltung und die Verarbeitung von Färsen garantieren bestes Fleisch. Färsen sind geschlechtsreife weibliche Rinder, die noch nicht gekalbt haben. Ihr Fleisch ist feinfaseriger als das von anderen Rindern. Es wird von vielen feinen Fettäderchen durchzogen.

„Dadurch ist das Fleisch besonders zart, aromatisch und saftig. Ein Fleisch für Kenner“, schwärmen Gourmets.



Höchste Standards beim Tierschutz bei der Schlachtung

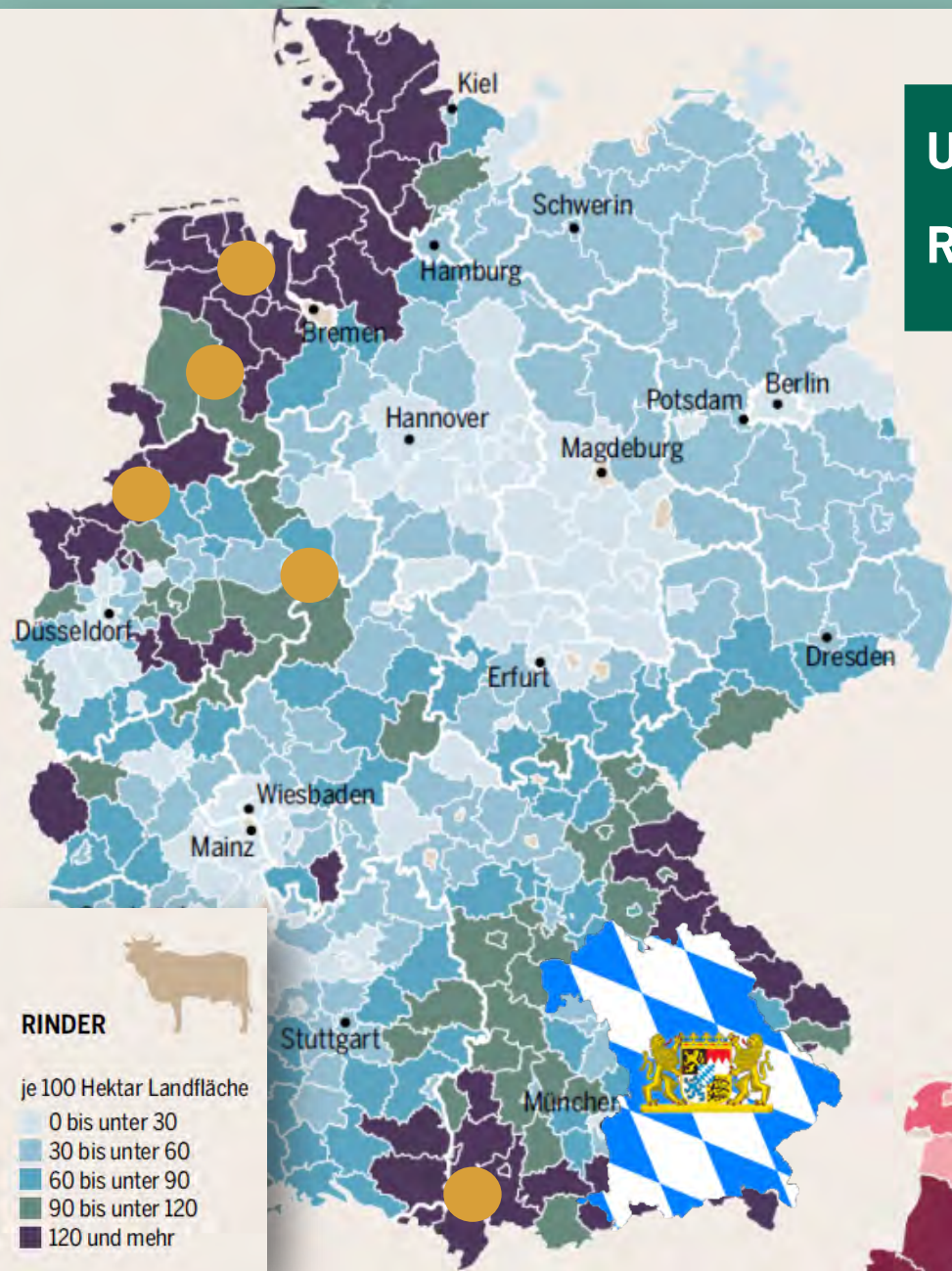
Unsere hochmodernen Schlachtbetriebe sind nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen - im Sinne des Tierschutzes - strukturiert. Auf höchste Tierschutz- und Hygienestandards legen wir Wert.

„Der Umgang mit den Tieren und die Standards in den Rinder- und Schweineschlachtbetrieben der Tönnies-Gruppe entsprechen neuesten tierwissenschaftlichen Erkenntnissen und sind vorbildlich.“

- Zitat der berühmten amerikanischen Tierwissenschaftlerin Prof. Dr. Temple Grandin, die jeden unserer Betriebe besucht hat. -

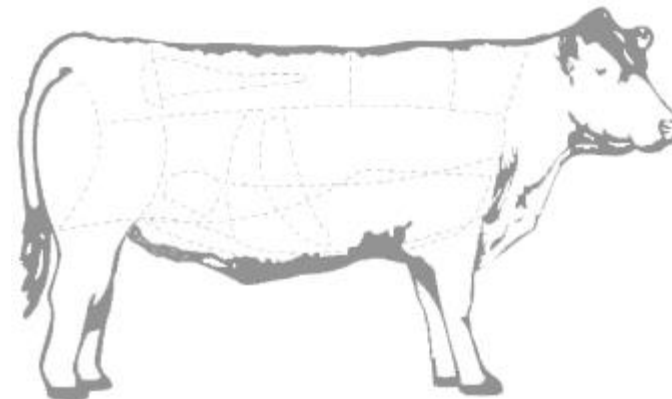


Unsere Schlachtbetriebe befinden sich in den Zentren der Rinderhaltung.



● Meat - Rind

- **Kempton**
- Wilhelmshaven
- Legden
- Badbergen
- Rheda-Wiedenbrück (Tönnies Zentrale)



Lange Tradition am Standort Kempten.

- Gebaut Ende der 60er Jahr als städtischer Schlachthof.
- Später von der Südfleisch GmbH betrieben, ab 2000 von der Familie Döbler.
- Im September 2011 Übernahme durch Tönnies.

Unsere Kapazitäten:

- Schlachtung: 490 Tiere/Tag, 60/Stunde
- Zerlegung: ca. 80 to./Tag
- Kühlung: 980 Hälften, ca. 2000 Viertel
- Mitarbeiter: ca. 130



Wir nehmen den Tierschutz in der Schlachtung ernst.
Dabei arbeiten wir mit internationalen
Wissenschaftlern zusammen.



Zutrieb Rind

- rund
- ansteigend
- rutschfest



Frischwasser-
tränken



Tiergerecht
ansteigende Böden



Beruhigende
Musik



Lärmschutz-
decke



Video-
aufzeichnung



Frischluf-
zufuhr

Die Färse von der A.F.G. Allgäu Fleisch GmbH: Das besondere Rindfleisch von den Profis aus dem Allgäu!



Rassen und Handelsklassen

Bei den Färsen handelt es sich um heimische und traditionelle Fleischrassen, darunter sind beispielsweise Simmentaler Fleckvieh, Charolais, Limousin, Braunvieh und Kreuzungen der Rassen.

Der Schwerpunkt liegt auf den Handelsklassen O und R mit einer 2er bis 3er Fettabdeckung.

Qualität & Geschmack: Das Fleisch ist von Natur aus besonders zart und saftig.



Qualität & Geschmack

Die genannten Rassen zeichnen sich durch ihre hervorragende Fleischqualität aus, die sich im intramuskulären Fett und in einer feinen Marmorierung wieder findet. Diese erhöht die Schmackhaftigkeit und lässt das Fleisch zarter, saftiger und aromatischer werden. Das Fleisch ist von Natur aus besonders zart und saftig.

Einheimisches Futter ist die ideale Futtergrundlage für gesunde und robuste Rinder.



Das Futter – Es ist, was es frisst

Der größte Anteil des Futters besteht aus Hof eigenem Grundfutter und einheimischen Futtermitteln: Vor allem aus Heu, Mais, Weizen und Gerste.

Perfekt zugeschnitten für Ihren Erfolg!



Zerlegt wie maßgeschneidert

Die zur Schlachtung gebrachten Färsen liegen bei einem Netto-Schlachtgewicht zwischen ca. 300 bis 380kg. Die Teilstücke liefern wir gemäß Spezifikationen als Filet, Roastbeef, Rib Eye und Flanksteak sowie Keulenteile und Fleisch für Burger.

Alles perfekt zugeschnitten für Ihren Erfolg.

Bleibt nur noch eine Frage...



...ab wann dürfen wir liefern?"