



Food Trends für Kenner





REGIONALMARKE EIFEL



Qualität ist unsere Natur

Die Eifel – eine der schönsten und wertvollsten Naturlandschaften Deutschlands, hat ihren Namen zu einer besonderen Marke gemacht.

Die Zertifizierung als Eifel Produzent und damit als Lieferant der „Regionalmarke Eifel“ erfolgt nur dann an Betriebe, wenn kontrollierte Qualität und Regionalität transparent nachgewiesen werden.

Schon seit dem Jahr 2013 setzt die Firma Hüntén auf den Vertrieb regionaler Produkte und bekennt sich zu ihrer regionalen Herkunft. Gerade beim sensiblen Thema Fleisch bietet die Regionalmarke Eifel Lösungen, die qualitätsbewusste Verbraucher zu schätzen wissen.

Hier zeichnet sich die Regionalmarke besonders aus – die Tiere der Eifel-Landwirte leben nicht in Massenhaltung; der Futterbedarf der Tiere wird größtenteils aus eigenem Anbau abgedeckt. Gerade bei Geflügel wird auf den prophylaktischen Einsatz von Antibiotika verzichtet.

Der Trend zur lückenlosen Transparenz für den Endverbraucher und die immer stärker werdende Nachfrage nach Regionalprodukten hat uns in unseren Bemühungen bestätigt.

Die Zertifizierung durch die Regionalmarke Eifel garantiert dem Verbraucher auch:

- die Tiere stammen ausschließlich aus der Großregion Eifel
- kurze Transportwege, weniger Stress für die Tiere
- schonende Schlachtung nach strengen und kontrollierten Richtlinien
- Hygienekontrollen in allen Produktionsbereichen
- sorgfältige und schonende handwerkliche Weiterverarbeitungsmethoden

Ihre Vorteile:

- Transparenz für den Verbraucher
- Werbung mit Qualitätssiegel
- nachgewiesene und kontrollierte Qualität





PREMIUM



Der goldene Schnitt

Der Ursprung unserer Fleischerzeugnisse ist ein wesentliches Qualitätsmerkmal.

Neben der Herkunft wird für die Kunden die Praxistauglichkeit der Produkte immer wichtiger – perfekt portioniert und sofort zu verarbeiten.

Gleichmäßige Zuschnitte bei Steaks, Schnitzel und Filetmedaillons – keine unnötigen Abschnitte, Arbeitszeiterparnis!

Gerne bieten wir unseren Kunden individuelle Lösungen über Spezialzuschnitte bis hin zur Portionierung nach Wunschgewicht an.

Natürlich auch für Fleischstücke der Regionalmarke Eifel.

Iberisch gut

Das Iberische Schwein ist eine in Südwestspanien heimische, halbwilde Schweinerasse.

Das Fleisch zeichnet sich durch einen besonders intensiven Geschmack aus – mit herkömmlichem Schweinefleisch ist es kaum zu vergleichen.

Die Tiere ernähren sich von Gräsern und Kräutern und natürlich von Eichen, die ihrem Fleisch den einzigartigen Geschmack verleihen.

Im Hüntens Sortiment finden Sie „Iberico-Fleisch“ in Spitzenqualität vom „Schweinebäckchen“ bis hin zur „Krone“.





Beilagen und Prüfung



Kalb

In der gehobenen Gastronomie war Kalbfleisch schon immer ein wichtiges Thema. Nicht nur das Original Wiener Schnitzel ist eine klassische Spezialität.

Im Rahmen der neuen Lust am Fleisch darf es auch wieder einmal eine Kalbs-Leber oder Kalbs-Bries sein. Aber auch Kalbs-Krone und Kalbs-Semerrolle behaupten ihren Platz in unserem Sortiment.

Sprechen Sie uns an. Gerne beschaffen wir für Sie den passenden Kalbfleischartikel für Ihr besonderes Menü.

World Wide Steak

Neben den klassischen Steakwaren aus Südamerika, bieten wir auch Spezialitäten deutscher, irischer oder US-amerikanischer Herkunft an.

Aber auch spezielle Marken wie Marengo oder Quickfood haben bei uns ihren Platz.

Wie beim Schweinefleisch bieten wir Ihnen gerne Premium Zuschnitte und gewichtsgenaue Portionierungen aus der eigenen Zerlegung an.

Unser Klassiker „Hünter-Premium-Roastbeef“ – ohne Deckel, mit Reifegarantie hat schon seit Jahren seine Liebhaber. Nutzen Sie gleichmäßig portionierte Steaks und Filetsteaks für die sichere Kalkulation.





WILD & GEFÜGEL international



Natürlich Wild

Andere, exklusive Wege – ein aktueller Megatrend.

Dazu passt die neue Lust am Wildfleisch in der Gastronomie.

Edle Fleischstücke vom Hirsch, Reh oder Wildschwein finden Sie genauso in unserem Sortiment wie hochwertiges Geflügel. Mit frischer Maispoularden- und Entenbrust oder auch einmal mit einem Straußenfiletsteak können Sie Ihren Gästen Alternativen zum Herkömmlichen bieten.

Wild und Geflügel sind auch besondere Themen im kulinarischen Kalender der Gastronomie. Lamm zu Ostern, Patés und geräucherte Enten- oder Gänsebrust zu Weihnachten – gerne beraten wir Sie zu unseren saisonalen Angeboten.



FISCH

Meer Genuss

Fische und Meeresfrüchte schwimmen zurzeit wie kaum ein anderes Lebensmittel in den kreativen Küchen der Welt auf Erfolgskurs. Sie überzeugen durch Geschmack und Zubereitungsmöglichkeiten – es schmeckt einfach nach „Meer“.

Hünten hat für Sie ein kleines, aber feines Premium Sortiment an Fischspezialitäten ausgewählt, in dem Qualität an erster Stelle steht.

Dazu gehören natürlich frisch geräucherte Lachsspezialitäten natur oder in verschiedenen Beizen.

Aber auch „Eiskalte Frische“ – exzellente Speisefische wie Wolfsbarsch, Seeteufel, Dorade oder Meerbarbe können Ihre Fischkarte bereichern.

Ihre Vorteile:

- ganzjährige Verfügbarkeit
- die Portionierung der Ware ermöglicht einen bedarfsgerechten Wareneinsatz





Fordern Sie unseren separaten Katalog an.

FOOD COUTURE

Wir garantieren ...

Laschori Food Couture steht ganz im Zeichen von Genuss und Qualität sowie für Produkte, die von Anfang an für höchste Qualität bürgen und deren Herkunft sich lückenlos verfolgen lässt. Perfekt abgestimmt auf gehobene Gastronomie-Ansprüche, sind die Produkte in kleinen Einheiten abgepackt und sorgen mit perfektem Zuschnitt für absoluten Komfort in der Küche.

Die Liebe zum Produkt setzt voraus, dass wir unsere Produzenten und Lieferanten mit größter Sorgfalt auswählen. Alle Produkte stammen aus Regionen, in denen Natur und Umwelt noch im Einklang sind. Eine artgerechte Aufzucht und Freilandhaltung sind kein Versprechen, sondern eine Voraussetzung für uns.

Das Tier:

- Respekt vor dem Tier, das uns das Fleisch liefert
- artgerechte Aufzucht und Freilandhaltung
- Nachhaltigkeit und Verantwortung bei der Auswahl der Produkte und Produzenten
- lückenlose Nachverfolgbarkeit

Das Produkt:

- kleine Kartoneinheiten
- perfekt portionierte und sofort zu verarbeitende Produkte
- keinerlei Abschnitte
- optimale Kalkulation für den Gastronom
- außergewöhnliche Produkte, die ihresgleichen suchen



Black Tiger Gambas



Dry Aged Côte de Boeuf



Alpenrind Patty

**Kein Genuss ist vorübergehend,
der Eindruck den er hinterlässt ist belebend.**

(Johann Wolfgang von Goethe)



Peter Hünter Fleischwarenfabrik GmbH · Bergweg 16 · 56332 Löff/Mosel
Tel: 02605/807-0 · Fax: 02605/8234 · info@huenten-fleischwaren.de
www.huenten-fleischwaren.de