

ERKENNEN SIE DEN UNTERSCHIED?



SIGNATURE BEEF
KI selected cuts



SIGNATURE BEEF – garantierter Genuss, KI selected cuts by ALPENRIND

ALPENRIND hat es geschafft, nach monatelanger Entwicklung und Zusammenarbeit unserer Fleisch- und IT-Experten, eine KI-basierte Prozesstechnologie zu entwickeln, bei der alle Schlachttiere gescannt und ausgewertet werden können.

Diese revolutionäre Technologie digitalisiert und selektiert - unter Nutzung einer Software und dem Wissen unserer Fachleute - die Schlachtkörper in verschiedene Stufen der Marmorierung.

Unter Marmorierung versteht man intramuskuläres Fett. Dieses ist die qualitative, wesentliche Grundlage für ein optimales Genusserlebnis.

Desweiteren garantieren unsere höchsten Prozess- und Qualitätsstandards eine **Vorreifung von mindestens 3 Wochen** in unserem Betrieb bei einer gesamten Mindesthaltbarkeit von 9 Wochen.

Die Spitzenqualität von **ALPENRIND** definiert sich über die folgenden drei Aspekte:

- **Prozessstandard / Qualitätsstandard** - Grundlage für die lange Haltbarkeit
- **Reifung** - Grundlage für die außergewöhnliche Zartheit
- **Marmorierung** - Grundlage für den feinen Geschmack

Die Kombination dieser drei Aspekte, der Einsatz der KI und unser handwerkliches Können, gepaart mit viel Leidenschaft für Spitzenqualität, macht es **ALPENRIND** möglich, präzise, gleichbleibende und hochwertige Produkte für unsere Kunden zu produzieren.

www.alpenrind.at



ALPENRIND
salzburg