MÄRKISCH-BEEF®

GEPRÜFTE QUALITÄT

100% GRASFÜTTERUNG

EHRLICHE QUALITÄT AUS DER HEIMAT

BESTES RINDFLEISCH AUS ARTGERECHTER HALTUNG

FLEISCH SOMMELIER
Deutschland

REGIONAL
NACHHALTIG
EHRLICH

Märkisch Beef ist nicht nur Fleisch, es ist unsere Philosophie.

Achtung vor dem Tier, dem Menschen und dem Handwerk sind unsere Maxime.

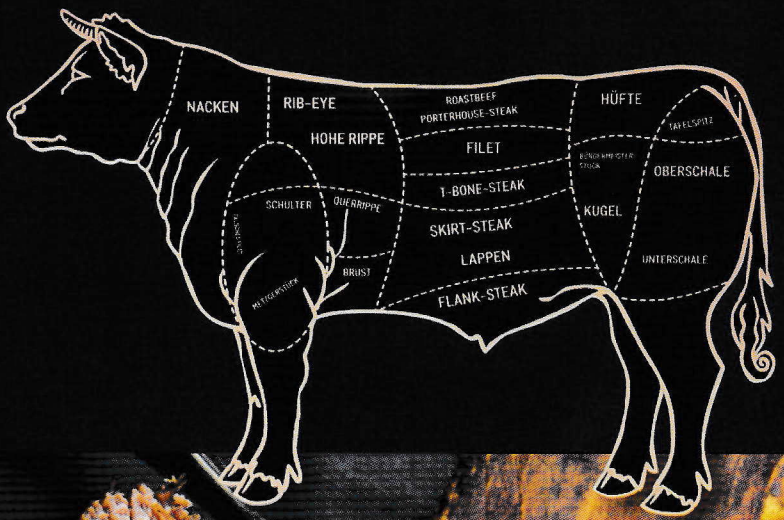
BEWUSST BESSERE QUALIÄT AUS DER HEIMAT

- Mutterkuhhaltung, auch biozertifiziert
- Weidehaltung mit 100 % Grasfütterung
- keine Leistungsförderer oder Kraftfutter
- komplette Transparenz von Geburt bis zur Schlachtung
- Verarbeitung von Nose to Tail
- gute Bezahlung für Bauer & Fleischer
- faire Preise für den Verbraucher
- artgerechte Aufzucht in reiner Weidehaltung
- kaum Transportwege, da lokale Einzel- oder Weideschlachtung
- handwerkliche Verarbeitung in kleinen Landschlachtereien
- mit Leidenschaft und Verantwortung zu nachhaltiger Qualität

HANDWERK TRIFFT MODERNE

Traditionelles Fleischerhandwerk mit jahrzehntelanger Berufserfahrung in Kombination mit der modernen Welt eines Fleischsommeliers.

Neue Cuts, besondere Reifemethoden und die Freude am Ausprobieren vereinen Tradition und Moderne – vom Gulasch bis zum Flat-Iron Steak.



MÄRKISCH BEEF IST PREMIUM FLEISCH AUS BRANDENBURG

Um eine konstant gute Qualität und kurze Wege zu gewährleisten, arbeiten wir ausschließlich mit ausgewählten Höfen und kleinen handwerklichen Landschlachtereien aus der Nachbarschaft.

Durch diese enge Zusammenarbeit und große Identifikation mit Märkisch Beef können wir Nachhaltigkeit, Tierwohl, schonende Verarbeitung und beste Fleischqualität garantieren. Eine faire Bezahlung unterstreicht die Mehrarbeit der Partner und stärkt somit auch die Region.

MÄRKISCH-BEEF®
GEPRÜFTE QUALITÄT
100% GRASFÜTTERUNG

Olaf Mahr
Fleischsommelier
Meat Bringer GmbH
www.meat-bringer.de

Andi Neumann
Schlachtermeister & Fleischsommelier
Schlachterei Neumanns GmbH Petkus