



Stürmers Gourmet Tatar
aus 100 % österreichischem
Rindfleisch

Das Rohe. Feinstens kultiviert.

Mit Stürmers Gourmet Tatar kommt ausschließlich Spitzenqualität auf den Teller: ausgesuchtes, österreichisches Premium-Rindfleisch und eine feine Sauce, die mit dem einzigartigen und unverwechselbaren Geschmack die Komposition vervollständigt.

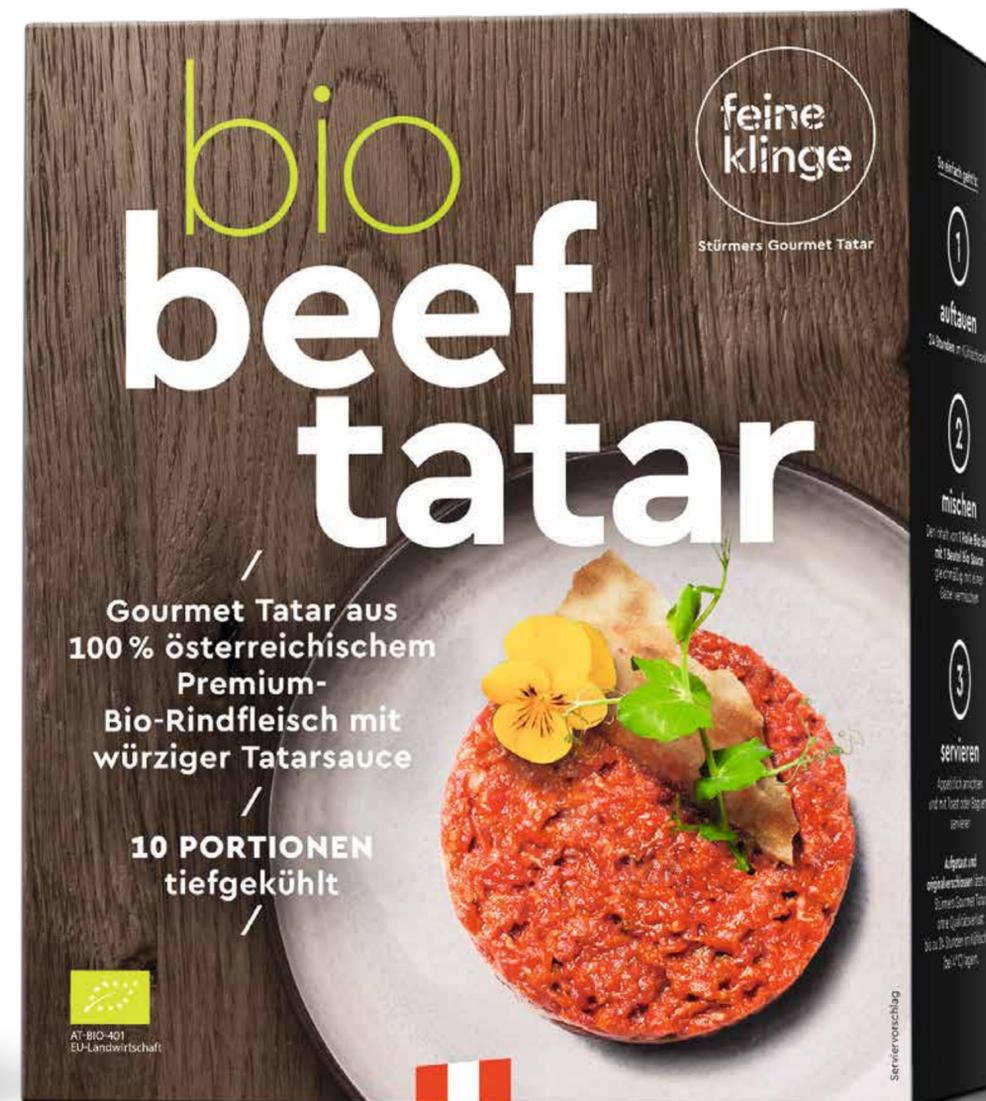
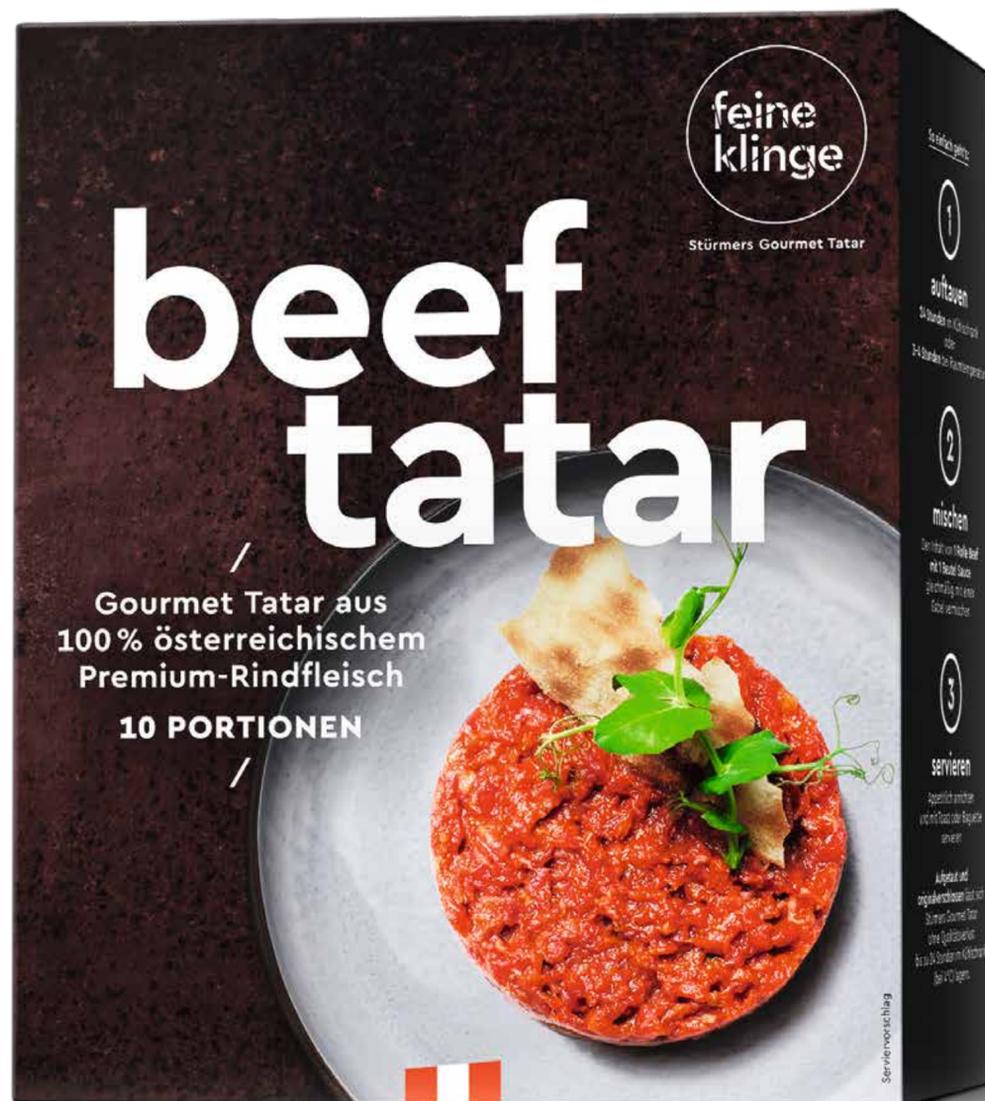


Stürmers Gourmet Tatar



Andreas Stürmer war der Erste, der Beef Tatar als Convenience-Produkt in Premiumqualität für die Gastronomie angeboten hat.

Stürmers Gourmet Tatar gibt's jetzt übrigens auch in bester Bio-Qualität.





Stürmers Gourmet Tatar

/

Aus

100 % Premium-Rindfleisch:
geboren, aufgezogen,
geschlachtet & verarbeitet
in Österreich

/

1+2= voller Geschmack

Stürmers Gourmet Tatar besteht aus **zwei fix & fertig verpackten tiefgekühlten Komponenten**, die nur noch aufgetaut und kurz vor dem Servieren vermischt werden müssen.

Und schon entfaltet es seinen **vollen Geschmack**. Das Geheimnis: frische Zutaten, frisch zubereitet, frisch verpackt und sofort tiefgefroren. (MHD 8 Monate)



Stürmers Gourmet Tatar



80 g

+



60 g

Nur das Beste. Mehr ist nicht drin.



Stürmers Gourmet Tatar

Ohne künstliche Zusatzstoffe.
Ohne Wenn und Aber.
Und das schmeckt man auch.
Guter Geschmack braucht
eben keine künstlichen
Zusatzstoffe!



Nicht nur für eingefleischte Bio-Fans.



Stürmers Gourmet Tatar

Stürmers **Bio Beef Tatar** ist genau das Richtige für Tatar-Puristen: mit **gröber gehacktem Fleisch** und **weniger Soße** – für noch mehr unvergleichlichen Fleischgeschmack!



Komplett durch den Wolf. Und trotzdem voll bissig.



Stürmers Gourmet Tatar

Frisch gewolfte Fleischstücke und die schonend zubereitete Sauce mit feinen Gemüsestückchen verleihen unserem Tatar seinen **köstlichen Geschmack** und sorgen dabei gleichzeitig für **optimale Struktur und Konsistenz** – ohne zu wässern.

Die **pikante Rezeptur** verzichtet dabei völlig auf Ei oder künstliche Zusätze als Bindemittel. Das Ergebnis schmeckt **unvergleichlich gut** und kann sich sehen lassen: ein **schöner Körper**, der auch beim Servieren Haltung zeigt.



Unser feines Sortiment:

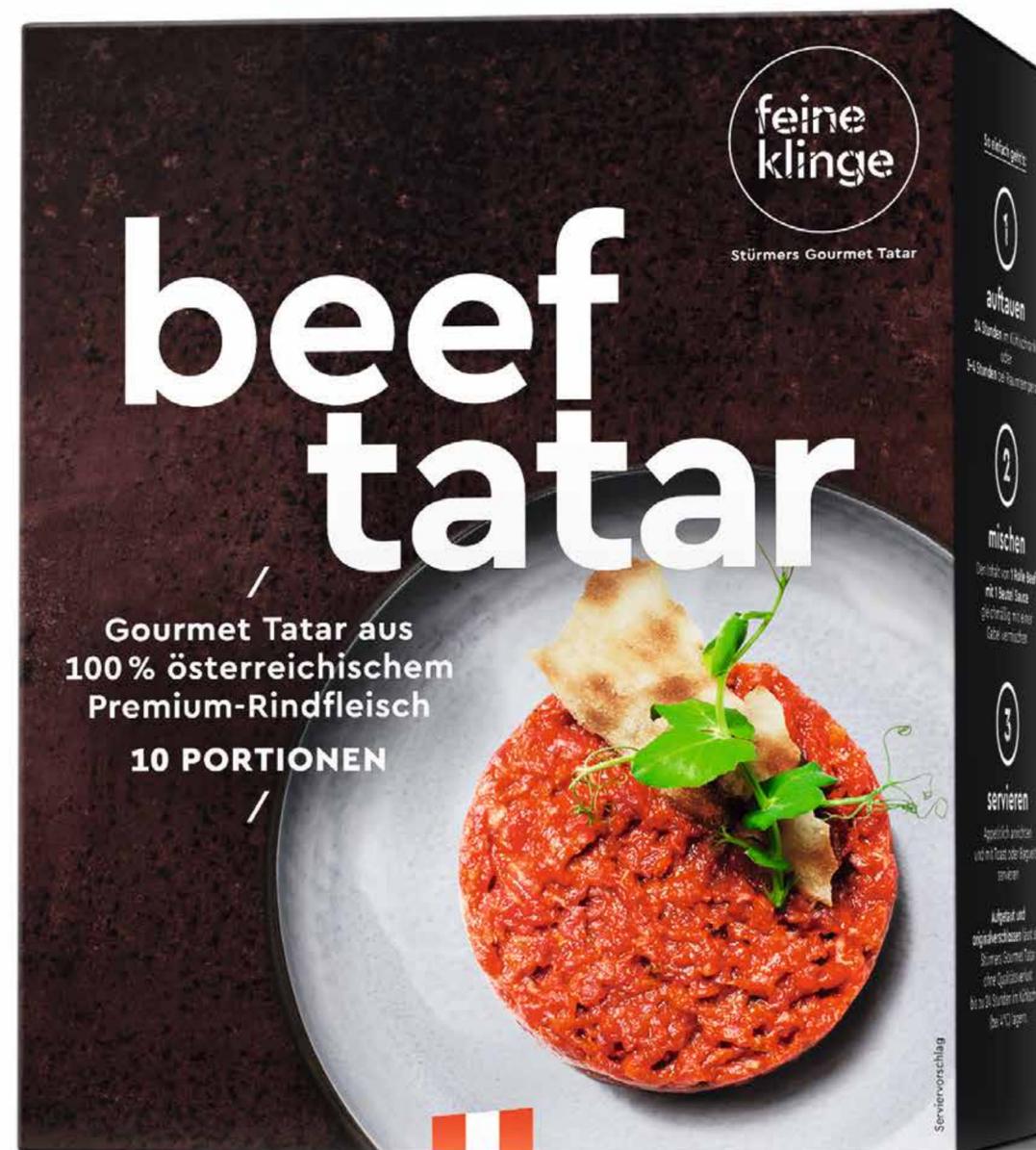


Stürmers Gourmet Tatar

Beef Tatar Box für 10 Portionen

10 × 80 g Fleisch +
10 × 60 g Sauce
= 1.400 g

Art.-Nr. 104



Unser feines Sortiment:



Stürmers Gourmet Tatar

1: Fleisch für Beef Tatar

10 × 80 g
= 800 g

Art.-Nr. 105

2: Sauce für Beef Tatar

20 × 60 g
= 1.200 g

Art.-Nr. 106



Unser feines Sortiment:



Stürmers Gourmet Tatar



**Sauce
für Beef Tatar**
2 kg

Art.-Nr. 107

Unser feines Sortiment:



Stürmers Gourmet Tatar

Bio Beef Tatar Box für 10 Portionen

10 × 80 g Fleisch +
10 × 40 g Sauce
= 1.200 g

Art.-Nr. 109



Spart Zeit und Nerven. Und jede Menge Arbeit.

Stürmers Gourmet Tatar verkürzt die
Zubereitungszeit um über 80 %
im Vergleich zu selbstgemachtem Tatar.



Stürmers Gourmet Tatar



So schnell geht's:



Stürmers Gourmet Tatar

1

auftauen

24 Stunden im Kühlschrank
oder

3-4 Stunden bei Raumtemperatur

So schnell geht's:



Stürmers Gourmet Tatar



mischen

Den Inhalt von

1 Rolle Beef und 1 Beutel Sauce
gleichmäßig mit einer Gabel
vermischen

So schnell geht's:



Stürmers Gourmet Tatar



servieren

**Appetitlich anrichten und mit Toast
oder Baguette servieren**



Stürmers Gourmet Tatar

Aufgetaut und originalverschlossen
lässt sich Stürmers Gourmet Tatar
ohne Qualitätsverlust bis zu 24 Stunden
im Kühlschrank (bei 4°C) lagern.



Stürmers Gourmet Tatar

/

**Klingt einfach?
Ist es auch.**

/

Die Vorteile.
Eiskalt serviert.



Stürmers Gourmet Tatar





Stürmers Gourmet Tatar

**Ohne Geschmacksverstärker,
ohne Farb- und Konservierungsmittel,
ohne Aromazusätze und Glutamate.
Ohne Gluten. Ohne Ei.**

Aber mit den besten, frischen Zutaten!



Stürmers Gourmet Tatar

**In nur 3 Minuten fertig zubereitet.
Spart Nerven.
Und jede Menge Arbeit:
Zeitersparnis 80 %!**



Stürmers Gourmet Tatar

**Dank der praktischen
Verpackungsgrößen immer frisch.
Außerdem fallen dadurch
auch keine Lebensmittelabfälle an.**



Stürmers Gourmet Tatar

/

**Gelingt immer. Schmeckt immer.
Ganz egal, wo und
von wem es zubereitet wird.**

**Jederzeit -
auch nach Küchenschluss.**

/



Stürmers Gourmet Tatar

**Überall unkompliziert anzubieten:
in Restaurants und gehobener Gastronomie,
Betrieben mit kleiner oder keiner Küche,
Hotel- und Cocktailbars,
Vinotheken & Cafés,
Buffets, Catering & Partyservice**



Stürmers Gourmet Tatar

**Der ideale Umsatzbringer,
z.B. in Kombination
mit Sekt- und Weinangeboten.**

**Niedriger Wareneinsatz,
hohe Wertschöpfung.**

Muss ja keiner wissen,
dass es nicht
selbst gemacht ist!



Stürmers Gourmet Tatar



**Sie bekommen einfach nicht genug?
Für Fragen und Informationen
steht unser Vertrieb gerne zur Verfügung:**

Edwin Gündermann

info@eag-foodtrading.com

T: +49.152.32 74 19 52

EAG Foodtrading

Lippweg 120, 59269 Beckum

www.eag-foodtrading.com



Stürmers Gourmet Tatar

4550 Kremsmünster | Österreich | T: +43.676.513 18 51 | office@feine-klinge.at
www.feine-klinge.at