



THE FROZEN BUTCHER

Produced below Zero

HALLO, WIR SIND THE FROZEN BUTCHER

Nur das beste Fleisch aus aller Herren Länder ist uns gut genug. Wir beliefern sowohl Sophie als auch Oliver, Fernando, Chloe und Lars mit dem besten Fleisch. Und auch Sie. Das sind Sie uns wert. Als Fachkräfte nutzen wir einen neuen Ansatz. Wo auch immer wir perfektes Fleisch antreffen, frieren wir es ein. Und zwar sofort bei minus 35 °C!

Frozen in time... and fresh on your plate.



BELIEVE THE FREEZE

Metzger praktizieren ein ebenso nobles wie anspruchsvolles Fachhandwerk. Wer das beste Fleisch aus aller Herren Länder will, muss dafür einiges übrig haben. Unsere Lösung: Unsere Produkte werden unmittelbar nach der Produktion in speziellen Gefriergeräten tiefgefroren. Dadurch erübrigen sich Konservierungsmittel und sonstige Zusatzstoffe. So können wir Ihnen garantieren, dass das Fleisch in Ihrem Gefrierschrank seinen echten Geschmack und die Qualität vom Metzger bis zur Zubereitung behält. Unser Name ist Programm: The Frozen Butcher.



“Frozen in time... Fresh on your Plate”

UNSERE BURGER: 100%

Wir haben ein großartiges Burger Konzept. Dieses basiert auf verschiedenen, qualitativ hochwertigen Burgern mit einem hohen Anspruch auf Herkunft und Rasse. Zu unserem Programm gehören: ein 100% Angus Burger, ein 100% US Beef Burger, ein 100% Wagyu Burger, ein 100% Iberico Burger, ein 100% Lamm Burger, ein 100% Bio Burger und ein 100% Hähnchen Burger.



NEU: HIRSCH BURGER

Unser Hirsch weidet auf den offenen Flächen und sanften grünen Hügeln Neuseelands. Auf kleinen Farmen gezüchtet, wird dieses zarte und köstliche Hirschfleisch von Meisterköchen wegen seiner unvergleichlichen Qualität und des herausragenden Geschmacks geschätzt. Hirschfleisch hat von Natur aus nur wenig Proteine und ist zugleich die Quelle für Eisen und essentielle Vitamine. Genießen Sie den feinen Geschmack dieses natürlich-fettarmen Hirsch-Burger.



STEAKS

Wir lieben unsere Burger, aber wir mögen es auch ab und zu ein gutes Steak zu essen. Unsere Favoriten sind das Ribeye und Striploin Steak. Also hier sind sie!

Diese Zuchtrinder aus den USA stammen ursprünglich aus der Gegend um Aberdeenshire und Angus in Schottland. Ihr Fleisch ist aufgrund der legendären Marmorierung weltberühmt. Zwischen dem Muskelgewebe hat das Fleisch viel Fett, was für den intensiven Geschmack verantwortlich ist. Die von uns verwendeten Rinder sind aufgrund der sorgfältig ausgewogenen Ernährung aus Getreide noch geschmackvoller. Und wir lassen das Fleisch mindestens 30 Tage lang reifen!

Außerdem verfügbar auch aus Uruguay Angus Beef.



NEU: LAMM T-BONES

Unsere T-Bone Steaks stammen ausschließlich von Lämmern, die in Neuseeland geboren und aufgewachsen sind. Dieses Land ist die Heimat des weltberühmten Lamms, das für seine herausragende Saftigkeit und seinen exzellenten Geschmack bekannt ist. Das Klima und die grasbewachsenen Ebenen machen es ideal für die Lämmerzucht. Die Tiere verbringen ihr ganzes Leben auf diesen Ebenen und essen das Gras, das dem Fleisch seinen besonderen natürlichen Geschmack und seine Zartheit verleiht.

Genießen Sie das reiche Aroma dieser T-Bone Steaks. Sie sind vom feinsten und zartesten Teil des Lamms. Aufgrund ihrer geringen Größe finden die T-Bones von Lämmern (auch als Loin Chops bezeichnet) ihren perfekten Platz im Zentrum der Speisetafel.



CARPACCIO

Und wir lieben Carpaccio! Deshalb haben wir unser Sortiment mit einer eigenen Variante bereichert. Bei der Suche nach dem besten Fleisch für unser Carpaccio wurden wir in den Vereinigten Staaten fündig: Das fantastische Angus-Rind wird für noch besseren Geschmack mit einer sorgfältig ausgewogenen Ernährung aus Getreide aufgezogen. Und hier ist es: Unser Carpaccio aus hochwertigen Teilstücken ist besonders zart, saftig und voller Aroma. Ein kulinarischer Genuss!



WAS DU SIEHST

IST WAS DU BEKOMMST

Die Verpackung enthält Informationen über das Produkt:

- Spezifische Informationen über das Rind, Lamm oder Schwein
- Die Herkunft
- Eine Beschreibung der Rasse
- Eine Zubereitungsempfehlung



100%

QUALITÄTSGARANTIE

- Vollständige Qualitätskontrolle
- 100% Rückverfolgbarkeit von der Farm bis zum Teller
- Wir benutzen nur Rohstoffe von sorgfältig ausgesuchten Produzenten

DIE BESTEN RASSEN

DIE BESTEN BEDINGUNGEN

Die besten Rassen, in einer freien Haltung, garantieren hohe Qualität. Die Tiere haben ein stressfreies Leben auf den weiten offenen Prärien. Sie fressen das ganze Jahr frisches Gras und verschiedene Kräuter.



RESPECTFUL WAGYU BURGER



ANGRY ANGUS BURGER



FARMER'S LAMB BURGER



FLAMENCO IBERICO BURGER



BEANY US BEEF BURGER



NATURAL ORGANIC BURGER



WILD VENISON BURGER



JUICY CHICKEN BURGER



CLASHING CARPACCIO



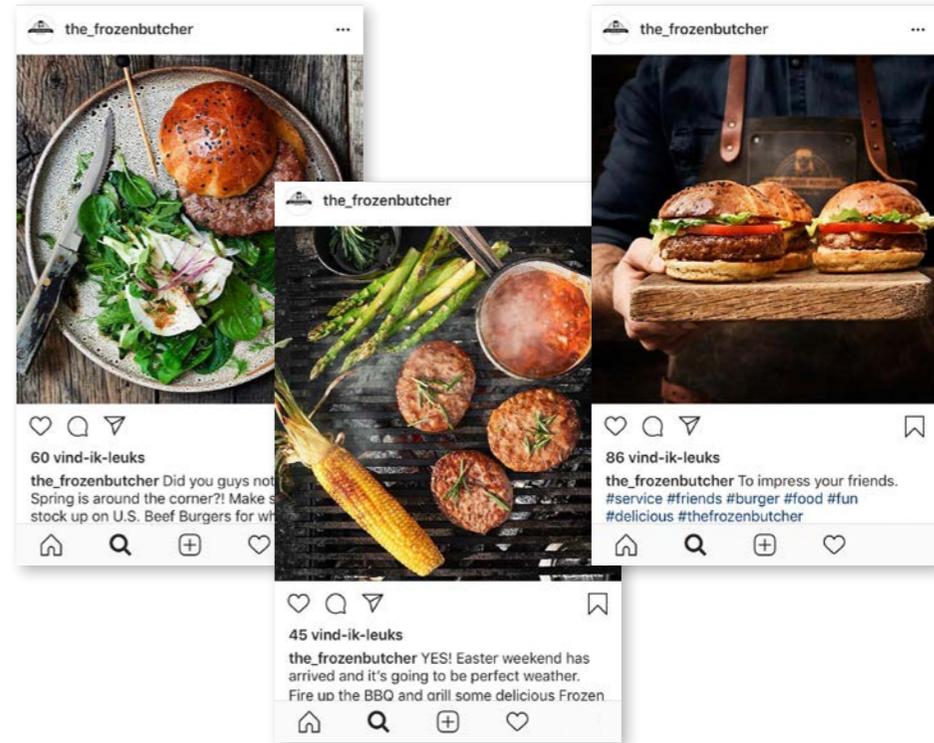
SIZZLING STRIPLON STEAK



RANCH RIBEYE STEAK



THE FROZEN BUTCHER AUF SOCIAL MEDIA





Produced below Zero

The Frozen Butcher

Industrieweg 66
2382 NW Zoeterwoude Rijndijk
The Netherlands
T +31 71 58 15 000 / F +31 71 58 15 030
info@frozenbutcher.com
www.frozenbutcher.com

TMT Taurus Meat-Trading GmbH

Am Altenwerder Kirchtal 4
D-21129 Hamburg
Germany
T: +49(0) 40 4313740 / F: +49(0) 40 43137413
info@tmt-taurus.de
www.tmt-taurus.de

Folge uns auf Facebook und Instagram



It is strictly forbidden to copy, distribute, publish or amend any material contained in this or any affiliated brochure or stored on a medium connected to The Frozen Butcher brochures, without prior written permission from 'The Frozen Butcher'.

