



DONALD RUSSELL  
INTERNATIONAL SUPPLIERS OF QUALITY IRISH PRODUCE



*Ireland's Finest*

*Natürlich besser*



## *Von der Farm...*

### **Kontinuierliche Spitzenqualität**

Seit mehr als zwei Jahrzehnten versorgt Donald Russell internationale Spitzenköche mit schottischem Fleisch, das sich durch seinen unübertroffenen Geschmack und seine exquisite Zartheit auszeichnet. Dank unserer Expertise in Selektion, Schnitt und Trockenreifung haben wir uns im Laufe der Jahre weltweit einen exzellenten Ruf erarbeitet.

### **Großartiger Geschmack**

Donald Russell bietet Ihnen nun auch bestes, saftiges Lamm- und Rindfleisch von den grünen Weiden Irlands. Wir exportieren nur natürlich gezüchtete irische Fleischsorten und verbinden die besten Zuchtbedingungen mit dem berühmten Donald-Russell-Know-how.

### **Beste Auswahl**

Irland ist bekannt für seine unberührten Landschaften und seine besondere Lebensart. Über sieben Millionen Rinder wachsen und gedeihen hier in Ruhe auf den saftigen Weiden der Insel. Die Donald-Russell-Expertise besteht darin, nur die besten, natürlich gezüchteten Tiere von ständig überprüften Farmen auszuwählen.

### **Verlässlicher Service**

Wir beliefern den Kontinent wöchentlich aus dem Herzen Südirlands. Endlich gibt es in Qualität, Verlässlichkeit und vor allem im Geschmack eine international renommierte Bezugsquelle für exzellentes irisches Fleisch.





## Langsame Trockenreife

Das Lamm- und Rindfleisch wird in einem streng überwachten Kühl- und Reifeprozess in speziellen Räumen bis zu drei Wochen lang und direkt am Knochen zu höchster Qualität gebracht.

## Exzellenter Schnitt

Wenn das Fleisch den Höhepunkt der Reife erreicht hat, werden die Knochen entfernt, nach höchsten Ansprüchen geschnitten und vakuumverpackt. So wird das qualitativ beste Lamm- und Rindfleisch gewonnen, das bis zu 28 Tage haltbar ist.

## Strenge Qualitätskontrolle

Nachverfolgbarkeit, das Wohlergehen der Tiere, Hygiene und Genauigkeit garantieren, dass höchste Standards in jedem Stadium des Prozesses -- von der Weide bis zum Endprodukt -- gewahrt werden. Wir garantieren die beste Qualität durch automatische Abläufe, die nach HACCP-Verfahren standardisiert sind und durch unabhängige Inspektionen nach dem „Board Bia Quality Assurance Scheme“ kontrolliert werden.

*...auf den Teller*



**DONALD RUSSELL**

INTERNATIONAL SUPPLIERS OF QUALITY IRISH PRODUCE

# Rindfleisch

Saftig, natürlich  
und aromatisch

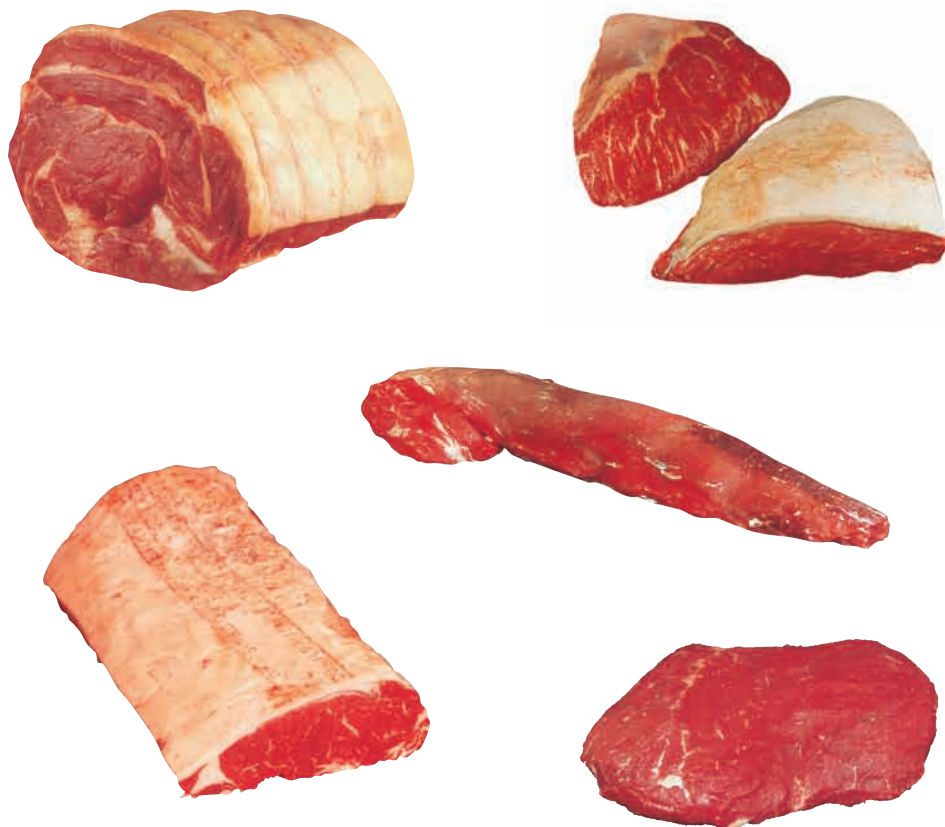
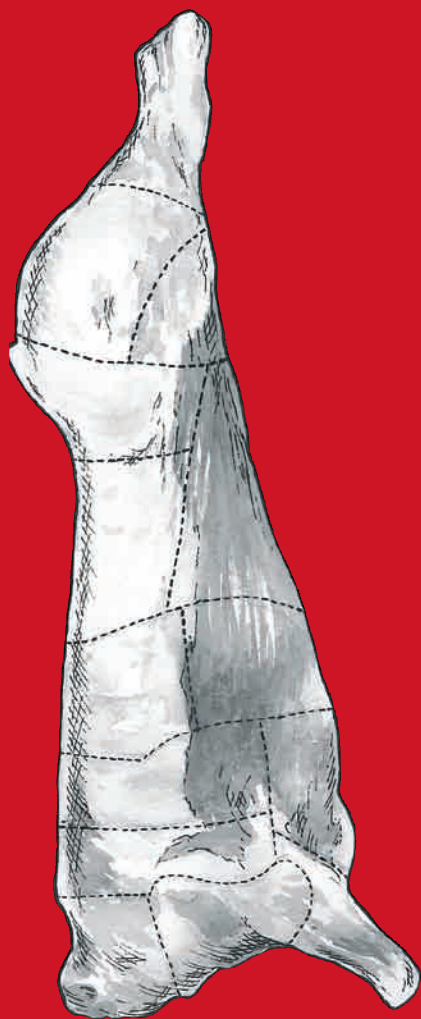
## Rindfleisch mit Knochen

Fünf-Knochen-Hochrippe  
Fünf-Knochen-Hochrippe  
(Französischer Schnitt)

## Rindfleisch ohne Knochen

Rippenstück (Entrecôte/Ribeye)  
Filet ohne Kette  
Roastbeef Spezial-Trim  
Roastbeef voll Pariert  
Steakhüfte (Schweizer Schnitt)  
Tafelspitz

Unser Rindfleisch wird nach den  
höchsten Anforderungen des „Meat  
Buyer's Guide“ geschnitten.



*Natürlich besser*

# Lammfleisch

## Saftig, mild und zart

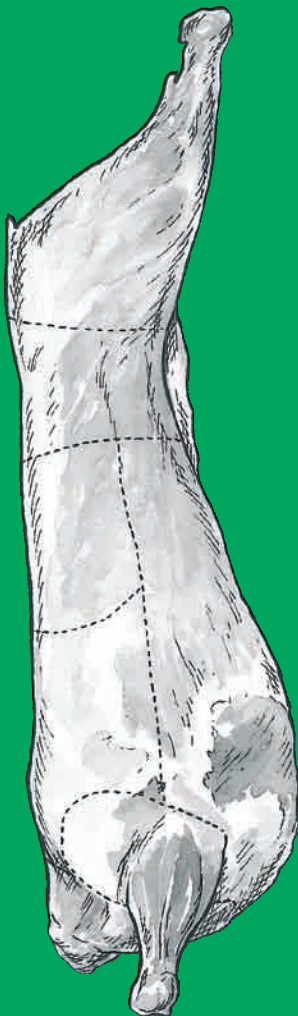
### Lamm mit Knochen

- Lammrücken-Sattelstück „Best End“
- Kurzer Lammsattel
- Lammkeule
- Lammkeule (Schweizer Schnitt)
- Lammschenkel (Haxe)
- Lammkrone (Französischer Schnitt)

### Lamm ohne Knochen

- Lammfilet
- Lammlachs mit Fett
- Lammlachs ohne Fett
- Lammlachs voll Pariert

Unser Lammfleisch wird nach den strengen Vorschriften des „Meat Buyer's Guide“ geschnitten.



**DONALD RUSSELL**  
INTERNATIONAL SUPPLIERS OF QUALITY IRISH PRODUCE

# Von der Farm ...

## Natürliche Aufzucht

**Alle Tiere kommen von Farmen, die höchste Standards in der artgerechten Haltung erfüllen**

Das Donald-Russell-Fleisch stammt ausschließlich von speziell ausgesuchten Höfen, die sich streng an die Vorgaben des „Bord Bia Quality Assurance Scheme“ halten. Die Farmer achten bei der Aufzucht – zum Wohlergehen der Tiere – auf höchste Standards: Die Herden bewegen sich die meiste Zeit ihres Lebens frei auf weiten, saftigen Wiesen. Sie haben Zugang zu trockenen, komfortablen Ställen und leben in sozialen Gemeinschaften.

## Ernährung und Gesundheit

**Die ausgewählten Tiere von Donald Russell werden das ganze Jahr lang absolut natürlich gefüttert**

Die Tiere fressen hauptsächlich leckeres, saftiges Gras. Im Winter wird ihr Speiseplan durch natürliche Futtermittel wie Silofutter, Heu, Getreide, Rüben-Mus und Speisewurzeln ergänzt. Auf Hormone oder das Füttern von recykkelten Proteinen wird völlig verzichtet. Für jedes Tier wird ein detailliertes Gesundheitszeugnis geführt.

## Der Selektierungsprozess

**Nur die besten Tiere werden selektiert. Optimalgewicht, Marmorierung und Fettschicht werden hierbei berücksichtigt**

Unsere bestens ausgebildeten Einkäufer haben jahrelange Erfahrung bei der Auswahl der besten Rinder. Sie beurteilen den Allgemeinzustand und den Fettanteil jedes einzelnen Rindes nach der „Europ“-Klassifizierungs-Skala. Um optimalen Geschmack und Zartheit zu garantieren, ist jedes Rind weniger als 30 Monate alt, jede Hälfte der Karosse wiegt zwischen 140 und 190 Kilogramm und entspricht primär der Güteklasse 4 L und 4 H (U + R).

## Die Qualitätskontrolle

**In jedem Stadium der Produktion werden strenge Qualitätskontrollen durchgeführt – von der Farm bis auf den Teller. Wir halten unsere Anlagen stets auf dem höchsten Stand der Hygiene- und Rechtsvorschriften**

Unabhängige Inspektoren des „Bord Bia Quality Assurance Scheme“ und Veterinäre inspizieren regelmäßig unseren Betrieb. In Übereinstimmung mit den Europäischen Richtlinien werden ständige Kontrollen bezüglich des Wiegens, der Güteklasse, der Kühltemperaturen und der Nachverfolgbarkeit durchgeführt.

## Der Reifeprozess

**Für hervorragenden Geschmack und Zartheit reift unser Rindfleisch traditionell bis zu 21 Tage lang**

Donald-Russell-Rindfleisch reift direkt am Knochen – bis zu drei Wochen lang. Lammfleisch wird, je nach Jahreszeit, 5–10 Tage auf Temperatur und Luftfeuchtigkeit in kontrollierten Kühlräumen gelagert. Die Lagerbedingungen und der Gewichtsverlust machen dies zu einem kostspieligen Prozess. Aber die verbesserte Zartheit, der aromatische Geschmack und die ausgezeichnete allgemeine Geschmacksqualität – die Konsumenten zu Recht von einem höherwertigen Produkt erwarten – sind es absolut wert.

Europ Classification Grid

		FATNESS							
		1	2	3	4L	4H	5L	5H	
CONFIRMATION	E								
	U								
	U								
	R								
	O								
	O-								
	P								



## Schnitt

**Alle unsere Produkte werden von Hand geschnitten und genügen allerhöchsten Ansprüchen**

Donald Russells Know-how und Bekanntheit für den perfekten Schnitt sind der Schlüssel zu einem tiefen Vertrauen zwischen Metzger und Kunden. Wir nutzen innovative Schneidemethoden und sind gewandt im Umgang mit kontinentalen Schneide-Standards. Wir vertreiben küchenfertige Primärprodukte in handelsüblichen Größen für effiziente Portionskontrolle ohne Abfälle. Zudem bieten wir Ihnen an, das Fleisch ganz nach Ihren Vorstellungen und individuellen Bedürfnissen zu schneiden.

## Verpackung

**Unsere Verpackungsmethoden stellen sicher, dass Sie das Produkt in perfektem Zustand erreicht**

Unsere Vakuumverpackungen bieten die natürlichste Art, Fleisch länger frisch zu halten. Zum besonderen Schutz werden unsere Produkte direkt nach dem Schneiden in Verpackungen höchster Güteklasse luftdicht versiegelt. Alle Schnitte werden individuell mit Produktions- und Mindesthaltbarkeitsdatum, Produktbeschreibung und Nachverfolgungscode versehen. Die durchschnittliche Haltbarkeitszeit beträgt 28 Tage für Rind- und 16 Tage für Lammfleisch.

## Nachverfolgbarkeit

**Jedes Produkt kann bis zur Ursprungsfarm genau nachverfolgt werden**

Jedes Rind wird durch eine Ohr-Marke, einen eigenen elektronischen „Ausweis“ versehen, der es ermöglicht, jedes Tier bis zur Farm zurückzuverfolgen und den Geburtstag, das Geschlecht, die Rasse und den Eigentümer zu identifizieren. Dieser elektronische „Personalausweis“ zeichnet jeden Aufenthaltsort des Tieres auf. Alle Tiere und Produkte sind mit Codes markiert, die die Nachverfolgbarkeit von der Farm bis auf den Teller fortsetzen.

## Vertrieb

**Wir stellen den Überland-Lieferservice auf das europäische Festland sicher**

Unsere Produkte werden in stabilen Transitboxen verpackt, bevor sie durch die finale Qualitätskontrolle gehen. Temperatur, Größenstandard und Verpackung werden vor der Fertigstellung genauestens geprüft. Wenn die Bestellung komplett ist, wird sie in temperaturkontrollierten Überland-Fahrzeugen versandt.

## Küchen-Management

**Donald Russell verhilft Ihrer Küche zu mehr Effizienz**

Unsere gleichbleibende Spitzenqualität und unser verlässlicher Service hilft Ihrer Küche, effizienter zu arbeiten. Vorteile unserer akkuraten, fortgeschrittenen Schneidemethode sind bessere Tellerpräsentation, optimale Portionierung und bessere Kostenkontrolle.

*...auf den Teller*



**DONALD RUSSELL**  
INTERNATIONAL SUPPLIERS OF QUALITY IRISH PRODUCE

# Unsere 10-Punkte-Philosophie:

## Totale Transparenz

Jedes Produkt ist genauestens bis zur Ursprungsfarm zurückverfolgbar.

## Natürliche Fütterung

Jedes Tier wird nach einem absolut natürlichen Speiseplan mit Fokus auf saftiges Weidegras ernährt. Wir verzichten völlig auf Hormone, Fleisch, Knochenmehl oder recycelte Proteine.

## Natürliche Aufzucht

Alle Tiere kommen ausschließlich von Farmen, die höchsten Aufzucht-Standards zum Wohlergehen der Tiere genügen.

## Junges, zartes Fleisch

Unser Fleisch stammt nur von Tieren, die nicht älter als 30 Monate sind.

## Beste Expertenselektion

Unsere Experten inspizieren alle Schlachtkörper zweifach und wählen nur die besten Exemplare nach Optimalgewicht, Marmorierung und Fettgehalt aus.

## Behutsame Trockenreife

Für den edlen Geschmack und die besondere Zartheit reift das Fleisch behutsam und traditionell bis zu drei Wochen lang.

## Exzellenter Schnitt

Alle Produkte werden genauestens von Hand geschnitten. Dabei können auch Ihre individuellen Wünsche berücksichtigt werden.

## Absolute Lebensmittelsicherheit

Unsere Anlagen werden strengsten hygienischen Anforderungen gerecht. Unabhängige Kontrollen und tägliche Tests sichern das Vertrauen unserer Konsumenten.

## Optimales Küchen-Management

Unsere Produkte werden küchenfertig ausgeliefert, um Ihnen ausgezeichnete Portionierung und optimale Kostenkontrolle ohne Abfälle zu ermöglichen.

## Strenge Qualitätskontrollen

In jedem Stadium der Produktion – von den Weiden bis zum Bestimmungsort – werden strenge und regelmäßige Kontrollen durchgeführt.

## Bestes Fleisch aus Irland



## Know-how von Donald Russell

Rathmore  
Ballymahon  
Co. Longford

Tel: +353 (0) 9064 32403  
Fax: +353 (0) 9064 32402  
Email: [info@donaldrussell.ie](mailto:info@donaldrussell.ie)

[www.donaldrussell.ie](http://www.donaldrussell.ie)



**DONALD RUSSELL**  
INTERNATIONAL SUPPLIERS OF QUALITY IRISH PRODUCE