



SORTIMENTS- ÜBERSICHT

**100% GRAS-
GEFÜTTERT**



**RANCH
QUALITY**



AUTHENTISCHER STEAKGENUSS AUS URUGUAY

INTENSIVER GESCHMACK, ZARTE TEXTUR

Die typischen Weidegebiete in Südamerika liegen in der Pampa – eine weitgehend flache, gehölzlose Graslandschaft, die sich in einem großen Bogen um den Río de la Plata erstreckt und ganz Uruguay einnimmt.

Unser Rodeo-Partner vor Ort, die Familie González, züchtet Angus- und Hereford-Rinder und deren Kreuzungen – die zu den hochwertigen Fleischrassen gehören. Uruguay hat strenge Vorschriften für die Fleischproduktion. Die Qualität des Fleisches wird regelmäßig kontrolliert, sodass nur ausgesuchtes Rindfleisch exportiert wird. Unser Partner ist besonders modern aufgestellt und verfügt über einen der weltweit modernsten Produktionsbetriebe.

Alle Schritte von der Geburt, über die Aufzucht, die Weidehaltung, den Transport, die Schlachtung bis zur Zerlegung können zurückverfolgt werden. Durch die strengen Rodeo Ranch Quality Kriterien gleichen die Zuschnitte denen aus Argentinien. Aus Uruguay erhältlich sind Filet, Roastbeef und Steakhüfte.

Erfahren Sie mehr
über Rodeo Ranch
Quality Uruguay:





Seit vier Generationen widmet sich die Familie González dem Thema Rindfleisch – vom ersten Schritt der Zucht bis hin zum finalen Produkt. Gemeinsam teilen wir die Leidenschaft für hochwertiges Rindfleisch von Rindern, die unter natürlichen Bedin-

gungen aufwachsen. Dabei tragen die González mit ihrer Leidenschaft und ihrem Engagement maßgeblich dazu bei, dass unsere strengen Rodeo Ranch Quality Kriterien eingehalten werden, die jedes Steak zu etwas wirklich Besonderem machen.



FRISCHE URUGUAYISCHE STEAKHÜFTEN ohne Deckel

– Stückgewicht ca. 2,2 kg –
ideal für zarte, gut abgehangene Steaks, aus dem Herzstück der Hüfte geschnitten

66686

Ktn. ca. 13 kg (6 Stücke)



FRISCHES URUGUAYISCHES ROASTBEEF

– Stückgewicht ca. 4 kg –
aus dem Rücken geschnitten, für saftige, kernige Steaks, besonders aromatisch im Geschmack, u. a. durch den so typischen Fettrand. Ideal auch als kaltes Roastbeef dünn aufgeschnitten

66690

Ktn. ca. 14 kg (3 Stücke)

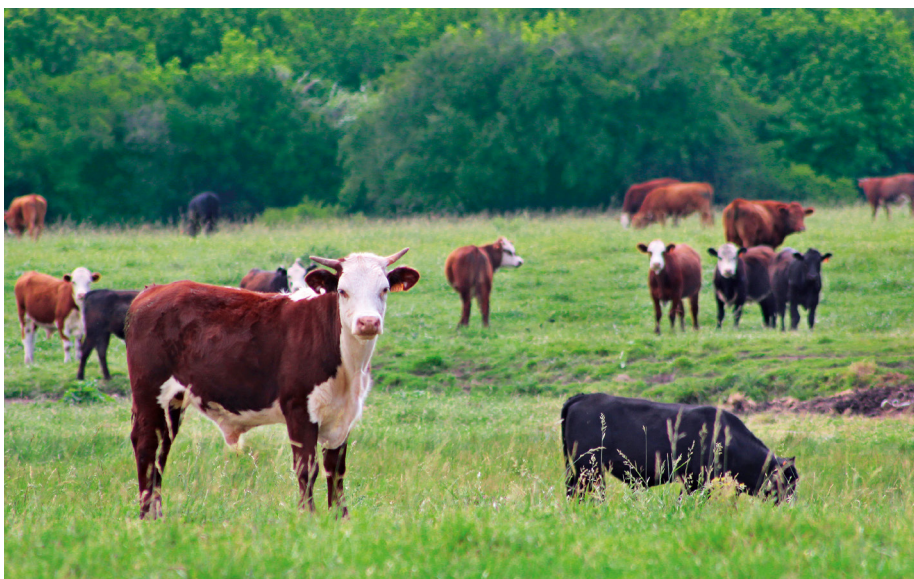


FRISCHE URUGUAYISCHE RINDERFILETS

– Stückgewicht 3 - 4 lbs. = ca. 1,6 kg –
sehr zart und geschmackvoll, für Medailonsteaks oder auch im Ganzen rosa abzubratendes Fleisch

66700

Ktn. ca. 16 kg (10 Stücke)



ENTDECKEN SIE DIE WELT
VON RODEO RANCH QUALITY
UNTER RODEO.DE



DIE RODEO STEAK QUALITÄTSKRITERIEN

• ZUVERLÄSSIGE PARTNER

Das Fleisch wird von nur einem, persönlich bekannten Partner oder Familienunternehmen bezogen.

• VERLÄSSLICHE ZUSCHNITTE

Die Zuschnitte sind in jedem Land genau definiert.

• FLEISCHRASSEN

Nutzung hochwertiger Fleischerassen wie Angus- und Hereford-Rinder sowie deren Kreuzungen

• WEIDEHALTUNG

Die Tiere fressen, was die Weiden hergeben, also Gras und Kräuter.

• LÜCKENLOSE RÜCKVERFOLGBARKEIT

Alle Schritte von der Geburt, Ernährung über die Aufzucht, den Transport und die Schlachtung bis zur Zerlegung können lückenlos zurückverfolgt werden.

**100% GRAS-
GEFÜTTERT**



**RANCH
QUALITY**



ARGENTINIEN - MUTTERLAND DER STEAKS

VON DER RANCH BIS AUF DEN TELLER

In Argentinien begann alles durch die Zusammenarbeit mit der Familie Solassi. Auf fast unendlichem Weideland werden Rinder gezüchtet, die den Rodeo Ranch Quality Kriterien entsprechen. Beispielsweise werden nur hochwertige Fleischrassen gezüchtet – Angus- und Hereford-Rinder und deren Kreuzungen, die das ganze Jahr über bei gemäßigten Temperaturen auf dem schier unendlichen Weideland umherstreifen können. Schon die ersten spanischen Einwanderer hielten Rinder auf den Weiten der argentinischen Pampa.

Außer den Rodeo-Klassikern Filet, Entrecôte und Roastbeef sind mit dem Picanha und der geteilten Hüfte auch zwei landestypische Zuschnitte im Angebot.



*Erfahren Sie mehr über
die Rodeo Ranch Quality
Argentinien:*



ARGENTINIEN

FAMILIE SOLASSI



O. Solassi

Die Erfolgsgeschichte von Rodeo Ranch Quality begann mit der Zusammenarbeit mit der Familie Solassi. Gemeinsam haben wir die Kriterien definiert, die argentinisches Fleisch so besonders machen. Auf weiten Weiden werden Angus- und Hereford-Rinder sowie deren Kreuzungen gezüchtet, die das ganze Jahr über unter idealen Bedingungen grasen. Die Viehzucht in Argentinien hat eine lange Tradition und das merkt man bei jedem Bissen.



FRISCHE ARGENT. RINDERFILETS

Stückgewicht 3 - 4 lbs.

= ca. 1,6 kg

52565

Ktn. ca. 16 kg (10 Stücke)

Stückgewicht 4 - 5 lbs.

= ca. 2 kg

52566

Ktn. ca. 16 kg (8 Stücke)



FRISCHES ARGENT. ENTRECÔTE

Stückgewicht ca. 2 kg

56009

Ktn. ca. 12 kg (ca. 6 Stück)



FRISCHE ARGENT. STEAKHÜFTEN OHNE DECKEL

Stückgewicht ca. 2,2 kg

52563

Ktn. ca. 13 kg (ca. 6 Stücke)



LOMO DE CUADRIL - FRISCHE ARGENT. RINDERHÜFTFILETS

sauber pariert ohne Abschnitte

Stückgewicht ca. 800 - 1000 g

54227

Ktn. ca. 13 kg (10 Stücke)



CORAZÓN DE CUADRIL - FRISCHES HERZ DER ARGENT. RINDERHÜFTE

sauber pariert ohne Abschnitte,

Stückgewicht ca. 1 - 1,4 kg

54223

Ktn. ca. 11 kg (8 Stücke)



FRISCHES ARGENT. ROASTBEEF

Stückgewicht ca. 4 kg

52564

Ktn. ca. 12 kg (3 Stück)



FRISCHES ARGENT. PICANHA

Stückgewicht ca. 1,3 kg

88266

Ktn. ca. 13 kg (10 Stücke)

DIE RODEO STEAK QUALITÄTSKRITERIEN

• ZUVERLÄSSIGE PARTNER

Das Fleisch wird von nur einem, persönlich bekannten Partner oder Familienunternehmen bezogen.

• VERLÄSSLICHE ZUSCHNITTE

Die Zuschnitte sind in jedem Land genau definiert.

• FLEISCHRASSEN

Nutzung hochwertiger Fleischerassen wie Angus- und Hereford-Rinder sowie deren Kreuzungen

• WEIDEHALTUNG

Die Tiere fressen, was die Weiden hergeben, also Gras und Kräuter.

• LÜCKENLOSE RÜCKVERFOLGBARKEIT

Alle Schritte von der Geburt, Ernährung über die Aufzucht, den Transport und die Schlachtung bis zur Zerlegung können lückenlos zurückverfolgt werden.



ENTDECKEN SIE DIE WELT
VON RODEO RANCH QUALITY
UNTER RODEO.DE





NUR DAS BESTE VON DER GRÜNEN INSEL

Unser Partner in Irland ist die Familie Mallon, heute vertreten durch Frank Mallon, die seit fünf Generationen in der Fleischverarbeitung tätig ist. Die Marke Rodeo profitiert dabei von ihrem umfassenden Wissen, ihrer Erfahrung und der Leidenschaft, die in jedes Produkt einfließt.

Zusammen mit den auch bei den irischen Produkten geltenden Rodeo Qualitätskriterien und dem Bezug aus Europa, ergibt sich ein breites Portfolio verschiedener, qualitativ hochwertiger Cuts.



Erfahren Sie mehr über die Rodeo Ranch Quality Irland:





F. Mallon

Überzeugen Sie sich selbst von der Qualität und der Produktvielfalt unseres langjährigen irischen Partners und servieren Sie Ihren Gästen zarte, äußerst aromatische Steaks.



**FRISCHE IRISCHE
OCHSENTRÜFFELN**

sauber geputzt
Packung ca. 450 g
102845
Ktn. ca. 7,2 kg (4 x 4 Packungen)



FRISCHE IRISCHE RINDERFILETS

Stückgewicht ca. 2,2 kg
102839
Ktn. ca. 9 kg (ca. 4 Stücke)



FRISCHES IRISCHES ROASTBEEF

aus dem Rücken geschnitten
Stückgewicht 4 kg+
110278
Ktn. ca. 8 kg (2 Stück)

Stückgewicht 5 kg+
102835
Ktn. ca. 10 kg (2 Stück)



FRISCHES IRISCHES ROASTBEEF (PAD)

ohne Fettdeckel
Stückgewicht 3 kg+
103460
Ktn. ca. 6 kg (2 Stücke)



FRISCHES IRISCHES ENTRECÔTE

aus dem Rücken geschnitten
Stückgewicht ca. 2,7 kg
102840
Ktn. ca. 10 kg (ca. 4 Stücke)



FRISCHES IRISCHES BRISKET

Rinderbrustkern ohne Knochen
Stückgewicht 5 kg+
124117
Ktn. ca. 13 kg (2 Stücke)



FRISCHES IRISCHES FLANK STEAK

auch „kleines Bavette“ genannt
Stückgewicht 0,7-1kg
124119
Ktn. ca. 10 kg (7 x 2 Stücke)



FRISCHE IRISCHE SEMERROLLE (PAD)

Eye of Round
Stückgewicht ca. 2 - 4 kg
124118
Ktn. ca. 9 kg (4 Stücke)



FRISCHES IRISCHES CHUCK TENDER

auch „falsches Filet“ genannt
Stückgewicht 1,2 - 1,5 kg
124120
Ktn. ca. 10 kg (4 x 2 Stücke)



FRISCHES IRISCHES T-BONE-STEAK

geschnitten aus dem Roastbeef mit Filetanteil und dem typischen T-förmigen Knochen
Stückgewicht ca. 500 g
102846
Ktn. ca. 7,5 kg (15 Stücke)



SAFTIGE STEAKS VON SAFTIGEN GRÜNEN WEIDEN

Neben der Schafzucht ist Neuseeland auch Heimat für viereinhalb Millionen Rinder. Durch das dort herrschende gemäßigte Klima können die Tiere ganzjährig draußen gehalten werden.

In Auckland, der größten Stadt Neuseelands, befindet sich der Firmensitz des Rodeo Partners Fred Hellaby. Das Unternehmen betreibt einen der größten Rinderschlachthöfe in Neuseeland und ist seit über 100 Jahren im Familienbesitz.

Ähnlich wie in Argentinien und Uruguay ernähren sich die Tiere von Gräsern und Kräutern und bewegen sich frei auf sich meilenweit erstreckenden Flächen. Weil der Partner vor Ort ausschließlich mit persönlich bekannten und vertrauten Ranchern zusammenarbeitet, passen die Zucht- und Schlachtbedingungen sowie die Qualität des Fleisches in das Anforderungsprofil von Rodeo.



Erfahren Sie mehr über
Rodeo Ranch Quality
Neuseeland:

NEUSEELAND

FAMILIE HELLABY



F. Hellaby

Die Geschichte der Familie Hellaby reicht bis ins Jahr 1873 zurück und steht für eine lange Tradition, tiefgreifendes Know-how und höchste Qua-

lität. Die für unsere Rodeo-Produkte verwendeten Rinder stammen von Familienbetrieben aus ganz Neuseeland und werden nach festgelegten Kriterien ausgewählt. Unser Partner vor Ort, Fred Hellaby, ein Ur-Enkel des Gründers Wilson Hellaby, führt das Geschäft heute gemeinsam mit seinem Sohn Hamish Hellaby, der für unser Lammsortiment zuständig ist. Sie gewährleisten, dass alle unsere angebotenen Cuts den definierten Rodeo Ranch Kriterien entsprechen.



FRISCHES NEUSEEL. „SCOTCH FILET“

– Stückgewicht ca. 3,5 kg + –
aus dem Rücken geschnitten, für saftige, kernige Steaks, besonders aromatisch im Geschmack. Durch den besonderen Zuschnitt ist das Scotch Filet länger und größer als das südamerikanische Entrecôte

63156

Ktn. ca. 14 kg (ca. 4 Stücke)



FRISCHE NEUSEEL. RINDERFILETS

sehr zart und geschmackvoll, für Medaillonsteaks oder auch im Ganzen rosa abzubratendes Fleisch

– Stückgewicht 3 - 4 lbs.
= ca. 1,6 kg + –

63172

Ktn. ca. 13 kg
(8 Stücke)

– Stückgewicht 4 - 5 lbs.
= ca. 1,8 kg + –

63168

Ktn. ca. 11 kg
(6 Stücke)



FRISCHES NEUSEEL. ROASTBEEF

– Stückgewicht ca. 3 kg –
aus dem Rücken geschnitten, ohne Kette. In Neuseeland ist nicht das Gewicht entscheidend, sondern die Höhe des Fleisches (> 5 cm). Davon ist der Fettrand maximal 1 cm hoch. Dadurch kann ein hoher Magerfleischanteil garantiert werden

63166

Ktn. ca. 15 kg (5 Stücke)



ENTDECKEN SIE DIE WELT
VON RODEO RANCH QUALITY
UNTER RODEO.DE



DIE RODEO STEAK QUALITÄTSKRITERIEN

• ZUVERLÄSSIGE PARTNER

Das Fleisch wird von nur einem, persönlich bekannten Partner oder Familienunternehmen bezogen.

• VERLÄSSLICHE ZUSCHNITTE

Die Zuschnitte sind in jedem Land genau definiert.

• FLEISCHRASSEN

Nutzung hochwertiger Fleischerassen wie Angus- und Hereford-Rinder sowie deren Kreuzungen

• WEIDEHALTUNG

Die Tiere fressen, was die Weiden hergeben, also Gras und Kräuter.

• LÜCKENLOSE RÜCKVERFOLGBARKEIT

Alle Schritte von der Geburt, Ernährung über die Aufzucht, den Transport und die Schlachtung bis zur Zerlegung können lückenlos zurückverfolgt werden.

**100% GRAS-
GEFÜTTERT**



**RANCH
QUALITY**

GANZJÄHRIGER LAMM-GENUSS AUS NEUSEELAND

IMMER FRISCH UND UNGLAUBLICH ZART

Die Neuseeländer sind Spitzenreiter im Export von Lammfleisch. Umgerechnet kommen auf einen Einwohner fast neun Schafe – bei einer Bevölkerung von nur 4,5 Millionen Menschen. Auch bei Profiköchen ist das fettarme und eiweißreiche Fleisch aus dem Inselstaat beliebt. Ein guter Grund für den Service-Bund, unter der Eigenmarke Rodeo Ranch Quality auch frisches Lammfleisch aus Neuseeland anzubieten.

Insgesamt ergänzen sechs verschiedene Zuschnitte das Sortiment: Frische Lammfilets, Lammlachse, Lammhüften (ohne Deckel), Lammkeulen (mit und ohne Knochen) sowie Lammkronen (mit Stiel, nicht geschnitten).

Erfahren Sie hier mehr über die Rodeo Ranch Quality Neuseeland:



NEUSEELAND

FAMILIE HELLABY



H. Hellaby

Die Geschichte der Familie Hellaby reicht bis ins Jahr 1873 zurück und steht für eine lange Tradition, tiefgreifendes Know-how und höchste Qua-

lität. Die für unsere Rodeo-Produkte verwendeten Lämmer (im Alter von 6 - 12 Monaten) gehören überwiegend zur Rasse Romney. Unser Partner vor Ort, Hamish Hellaby, ein Ururenkel des Gründers Wilson Hellaby, führt das Geschäft heute gemeinsam mit seinem Vater Fred Hellaby, der für unser Rindsortiment zuständig ist. Überzeugen Sie sich selbst von exzellenten Zuschnitten und optimaler Reifung.



FRISCHE NEUSEEL. LAMMFILETS

– Packung ca. 500 g, vakuumverpackt –
zarte, saftige Lammfilets zum Kurzbraten.
Das beste Stück für die gehobene Gastronomie

56197

Ktn. ca. 13 kg (ca. 24 x 5 x ca. 105 g)



FRISCHE NEUSEEL. LAMMLACHSE

– Packung ca. 220 g, vakuumverpackt –
zarte, saftige Lammlachse zum Kurzbraten.
Das beste Stück für die gehobene Gastronomie

56194

Ktn. ca. 16 kg (ca. 24 x 3 x ca. 220 g)



FRISCHE NEUSEEL. LAMMKRONEN

„Medallions“ mit Stiel, nicht geschnitten

– Stückgewicht ca. 440 g –
Lammkrone, ohne Fettdeckel. Rippenenden geputzt,
einzeln mit dem Messer portionierbar

56193

Ktn. ca. 11 kg (ca. 12 x 2 x ca. 440 g)



FRISCHE NEUSEEL. LAMMHÜFTEN

ohne Deckel

– Stückgewicht ca. 175 g –
leicht marmorierte und zarte Spezialität. Ohne Fett-
deckel, ideal zum Braten und Grillen

56179

Ktn. ca. 16,5 kg (23 x 4 x ca. 175 g)



FRISCHE NEUSEEL. LAMMKEULEN

mit Röhrenknochen

– Stückgewicht ca. 1,7 kg –
ohne Hüfte, ohne Haxe. Eine Spitzenqualität für die
gehobene Gastronomie

56195

Ktn. ca. 14 kg (8 x ca. 1,7 kg)



FRISCHE NEUSEEL. LAMMKEULEN

ohne Knochen

– Stückgewicht ca. 1,4 kg –
hohl ausgelöst. Eine Spitzenqualität für die gehobe-
ne Gastronomie

56182

Ktn. ca. 14 kg (10 x ca. 1,4 kg)



ENTDECKEN SIE JETZT DIE WELT VON
RODEO RANCH QUALITY UNTER RODEO.DE



**100% GRAS-
GEFÜTTERT**



**RANCH
QUALITY**



MILD UND ZART - HIRSCH AUS NEUSEEELAND

GENUSS VOM ANDEREN ENDE DER WELT

Sind frische Cuts vom heimischen Hirsch nur während der Jagdsaison im Herbst und Winter erhältlich, ist frisches Hirschfleisch aus Neuseeland von Rodeo ganzjährig verfügbar.

Die Rothirsche werden in Neuseeland in riesengroßen Freigehegen gehalten und ernähren sich von Gräsern und Kräutern. Ihr Fleisch ist angenehm mild, zart und von außergewöhnlicher und konstanter Qualität. Zudem sind die frischen Cuts vom Rodeo Hirsch eine gute Alternative für gesundheitsbewusste Gäste. Denn Hirschfleisch gehört zu den magersten Fleischsorten überhaupt. Es ist reich an Proteinen und enthält wenig Fett. Darüber hinaus ist es eine wertvolle Quelle für wichtige Nährstoffe wie Eisen, Zink und B-Vitamine – insbesondere Vitamin B12, das für den Energiestoffwechsel und die Blutbildung entscheidend ist.



*Erfahren Sie hier mehr über Rodeo
Ranch Quality Neuseeland:*



NEUSEELAND

FAMILIE DUNCAN



A. Duncan

Andrew Duncan ist unser neuseeländischer Partner für Hirsch vor Ort. Die zwei Produktionsstandorte der Duncans auf der Süd- und Nordinsel bieten traumhafte Bedingungen für die Weidehaltung – über das ganze Jahr hinweg.



FRISCHES NEUSEELÄNDISCHES HIRSCHGULASCH „Stew Goulash“

– ca. 2,5 kg, Stückgewicht ca. 40-60 g –
Hirschgulasch aus Schulter und Nackenfleisch

124151

Ktn. ca 5 kg



FRISCHE NEUSEELÄNDISCHE HIRSCHRÜCKEN „Shortloin“

– Stückgewicht ca. 1,5 kg –
Hirschrückensteak, ohne Knochen aus der Lende geschnitten, gehäutet

130210

Ktn. ca. 6,5 kg



FRISCHE NEUSEELÄNDISCHE HIRSCHKRONEN „Frenched Racks“

– Stückgewicht ca. 2 kg –
aus dem Premium „Rib Eye“ Ende des Racks

124149

Ktn. ca 12 kg



FRISCHE NEUSEELÄNDISCHE HIRSCHKEULE „Venison leg“

– Stückgewicht ca. 1-2,6 kg –
Hirschkeule ausgelöst und zerlegt in vier Teilstücke: Ober- u. Unterschale, Nuß (Kugel) und Hüftstück, mit Deckel.

124150

Ktn. ca 12 kg



ENTDECKEN SIE DIE WELT
VON RODEO RANCH QUALITY
UNTER RODEO.DE



DIE RODEO STEAK QUALITÄTSKRITERIEN

• ZUVERLÄSSIGE PARTNER

Das Fleisch wird von nur einem, persönlich bekannten Partner oder Familienunternehmen bezogen.

• VERLÄSSLICHE ZUSCHNITTE

Die Zuschnitte sind in jedem Land genau definiert.

• FLEISCHRASSEN

Nutzung hochwertiger Fleischerassen wie Angus- und Hereford-Rinder sowie deren Kreuzungen

• WEIDEHALTUNG

Die Tiere fressen, was die Weiden hergeben, also Gras und Kräuter.

• LÜCKENLOSE RÜCKVERFOLGBARKEIT

Alle Schritte von der Geburt, Ernährung über die Aufzucht, den Transport und die Schlachtung bis zur Zerlegung können lückenlos zurückverfolgt werden.