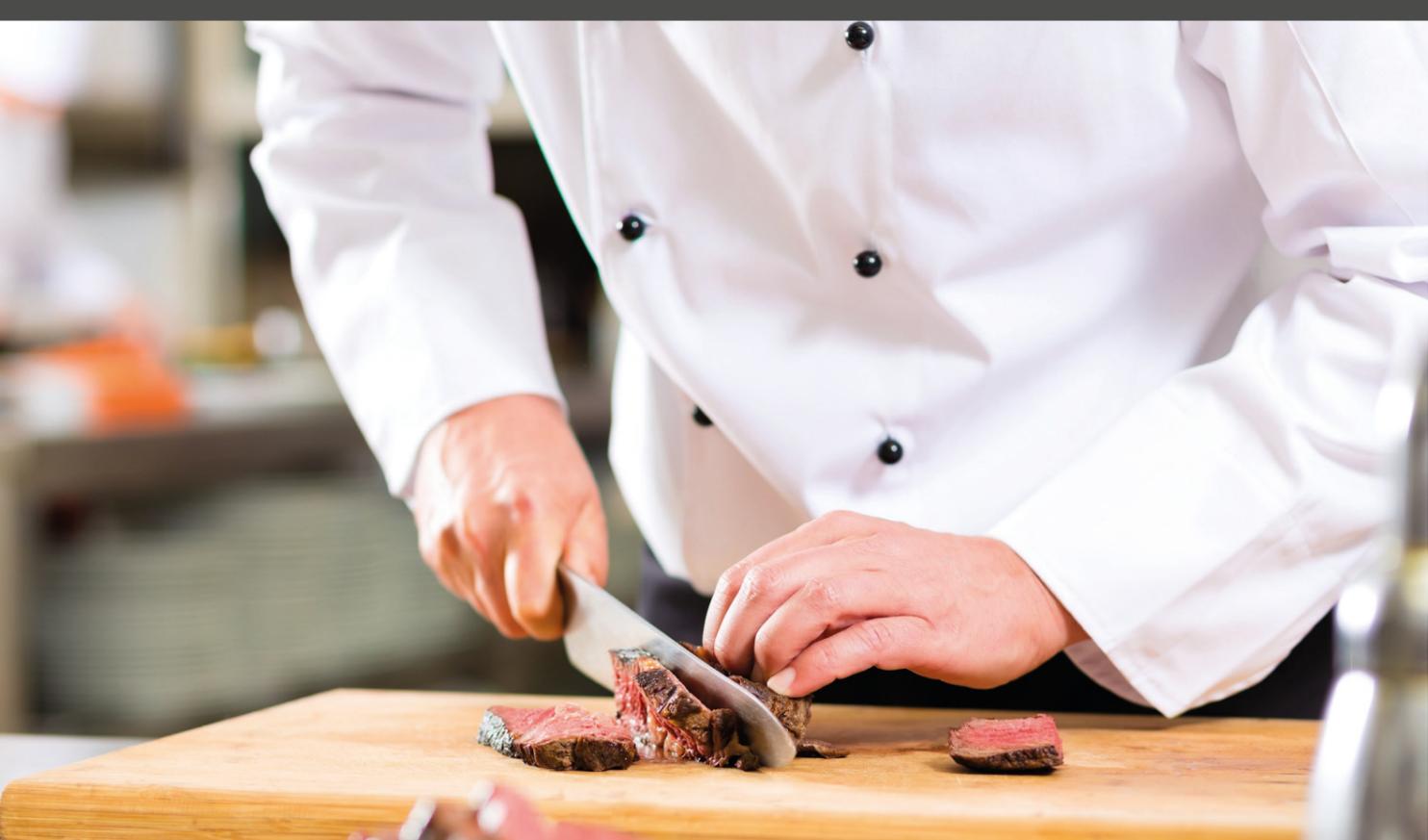


# Gastroline



**Portioniertes Kalbfleisch**

*in höchster Qualität!*



## Warum "Portioniertes Kalbfleisch" von Bahlmann?

Durch den Fachkräftemangel in der Gastronomie wie auch im Großverbraucherbereich muss die Branche in Zukunft umdenken und nach neuen Lösungsansätzen suchen.

Durch ständige Innovationen in allen Bereichen ergeben sich hier neue Chancen

für "Portioniertes Kalbfleisch".

Durch eine ausgewogene tiergerechte Fütterung und unter Berücksichtigung des Tierwohls garantieren wir Ihnen bei unseren Kälbern eine optimale Tiergesundheit, die sich natürlich positiv auf die Fleischqualität auswirkt.

Ebenfalls sind wir Gründungsmitglied der Kontrollgemeinschaft Deutsches Kalbfleisch e. V., die es sich zur Aufgabe gemacht hat, jede Mastgruppe auf kritische Substanzen wie z. B. natürliche oder künstliche Hormone oder Leistungsförderer im Stall zu untersuchen.



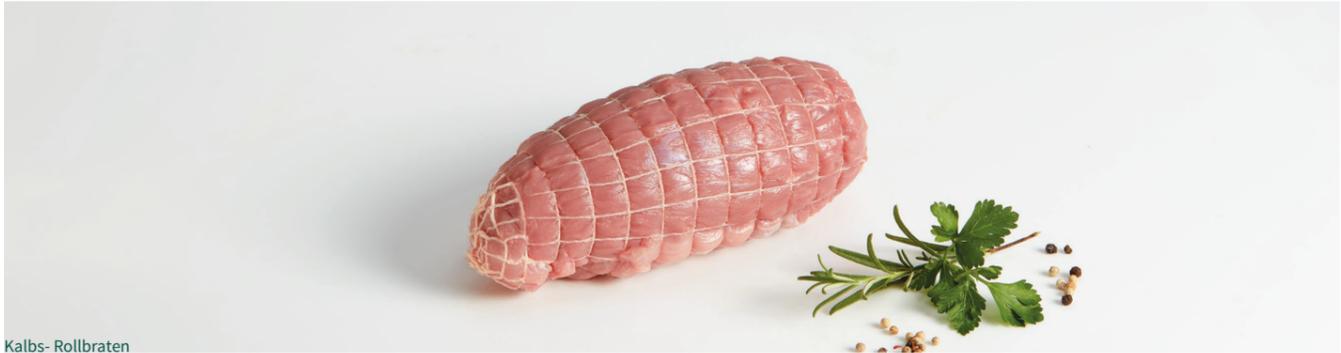
Kalbs-Unterschale



Kalbs-Rückensteak



Kalbs-Ossobuco



Kalbs-Rollbraten

## Bahlmann der Spezialist für deutsches Kalbfleisch!

Die Erfolgsstory von Hubert Bahlmann begann Ende der 50er Jahre. Hier entwickelte der Landwirtschaftsmeister und Firmengründer eine tiergerechte Kälberhaltung, die er in seinem Betrieb umsetzte.

In den Jahren darauf entwickelt sich daraus die Unternehmensgruppe Bahlmann, die nun in der 2. Generation von Jens Bahlmann geführt wird und sich mittlerweile zum Marktführer für deutsches Qualitätskalbfleisch entwickelt hat.

Unser Konzept und unsere Strategie verfolgen wir streng nach dem Motto:

„Alles aus einer Hand“

Das bedeutet vom Einkauf der Jungkälber über die Futtermittelherstellung, die eigene Kälbermast, Schlachtung und Zerlegung bis hin zum fertig portionierten Produkt wird jeder Schritt unter hohen Qualitäts- und Sicherheitsaspekten im eigenen Haus kontrolliert.

Da auch der Fleischmarkt immer wieder neue Herausforderungen mit sich bringt, entwickelten wir für die Gastronomie

und den Foodservice ein speziell auf diese Bedürfnisse abgestimmtes Programm mit der Bezeichnung:

„Gastroline“

Hierbei handelt es sich um extra vorgereiftes, portioniertes Kalbfleisch in verschiedenen Kalibrierungsgrößen und Abpackeinheiten.

Das Programm „Gastroline“ ist speziell für die Gastronomie und den Foodservice ausgerichtet. Hierbei haben Sie die Möglichkeit zwischen einzelverpackten sowie auch großverpackten Einheiten zu wählen. Ferner ist dieses Programm im Frische- wie auch im TK-Bereich zu erhalten.

Die Vorteile für Sie als Kunde aus dem Bereich Gastroline liegen in erster Linie bei einer besseren:

- Kostenkontrolle
- Kalkulationssicherheit
- Planungssicherheit
- Portionskontrolle
- Ersparnis Arbeitszeit
- kein Verschnitt bzw. Abschnitte

## Ihre unschlagbaren Vorteile

### Reifegarantie

Durch die Vorreifung im Vakuumbbeutel bieten wir Ihnen ein gereiftes Produkt in höchster Qualität.

### 5D (Geburt, Aufzucht, Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung)

Durch die lückenlose QS-Zertifizierung (vom Kälberstall bis hin zur fertigen Verpackung) bieten wir Ihnen ein zu 100 % sicheres Produkt mit lückenloser, einheitlicher und deutscher Herkunft an.

### Gewichtsgenaues portionieren

Wir garantieren eine Portionierung mit geringen Abschnittverlusten und einer Gewichtstoleranzgrenze pro Stück zwischen 5 - 10 g.

### Sämtliche Produktionsstätten am Standort Lindern

Da wir alle Produktionsschritte von der Schlachtung über die Zerlegung bis hin zum fertigen Produkt unter einem Dach haben, fallen keine langen Lieferwege an.





*... alles andere ist Beilape!*

## **Gastroline**

