

**100% GRAS-  
GEFÜTTERT**



**RANCH  
QUALITY**

# **A MINŐSÉGI STEAKER VILÁGA**





# MIÉRT VÁLASSZA RODEO TERMÉKEINKET?



Természetes, a faj igényeinek megfelelő nevelés – szabadtartásos legeltetés, füves takarmányozás



Országoként egy vágóhíd – személyesen ismert családi vállalkozások  
🇦🇷 Argentínában, 🇺🇾 Uruguay-ban és 🇳🇿 Új-Zélandon



Kiváló minőségű marhafajták –  
Angus és Hereford



Nyomonkövethetőség és állandó minőség biztosítása  
Folyamatos minőség-ellenőrzés



legalább 21 napos  
nedves érlelés



Rendkívül alacsony tisztítási és sütési veszteség - a termék tisztítottságára már a bontási folyamat során kiemelt figyelmet fordítanak





## RODEO ARGENTIN MARHA

Rendkívül  
kevés húslé

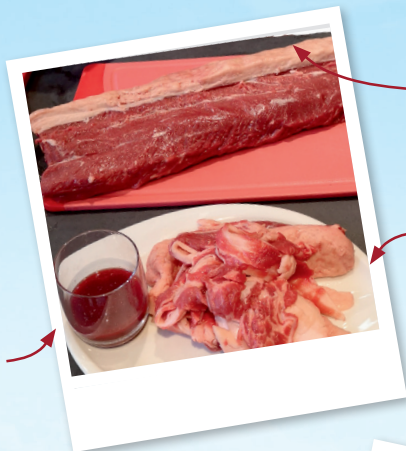


vékony, egyenletes  
faggyúréteg

minimális  
leeső faggyú rész

## ÁTLAGOS ARGENTIN MARHA

több  
a húslé



a faggyú réteg majdnem kétszer olyan  
vastag, mint a RODEO marhánál

több a leeső  
faggyú rész

100% GRAS-  
GEFÜTTERT



RANCH  
QUALITY

extrém  
magas a húslé



## ALAP MINŐSÉGŰ MARHA

extrém magas  
a leeső faggyú rész



# A FARMTÓL EGYENESEN AZ ÖN TÁNYÉRJÁIG

**01**

## A FARMTÓL

A beszerzési országok fontos kritériuma, hogy természeti- és éghajlati adottságai megfelelőek legyenek az állatok szabadtartásának. A RODEO marhák tágas, füves legelőkön, szabadtartásban élnek stresszmentesen. Emiatt többet mozognak, lassabban, egyenletesebben híznak. Bár nem kapnak hozzáadott hormonokat és antibiotikumokat mégis ritkábban betegednek meg. Húsuk kevésbé zsíros és küllemre ugyan kevésbé márványozott, ettől függetlenül a textúrája és szerkezete magasabb minőségű a vágóhídon nevelt, gabonával etetett társaik húzához képest.

**03**

## DARABOLÁS

Minden húsrész pontosan meghatározott méretek alapján, szakképzett hentesek által kerül feldolgozásra, így biztosítjuk egész évben az azonos minőséget partnereink számára.

**02**

## TENYÉSZTŐK

Személyesen ismert, országonként egy kiválasztott partnerrel együttműködve biztosítjuk a RODEO Ranch minőséget.





**04**

### **EXPORTÁLÁS**

Darabolás után a húsrészeket speciális zacskókba csomagolják, amikben érlelődhetnek.

A származási országtól függően ezután hűtőkonténerekben, hajón vagy teherautón szállítják Hamburgba.

**100% GRAS-  
GEFÜTTERT**



**RANCH  
QUALITY**

### **05 IMPORTÁLÁS**

Az elsődleges importőr, a Mattfeld minden konténert gondosan ellenőriz húsipari szakértők bevonásával. Ezután kerül a Mirbest csoport tagvállalataihoz.

**06**

### **A TÁNYÉRIG**

A RODEO termékekkel partnereink kiváló minőségű alapanyagból kínálhatnak ínycsiklandó gasztronómiai élményt vendégeiknek.





# AKIK A RODEO RANCH MINŐSÉGET BIZTOSÍTJÁK

A RODEO márka kezdetben azzal a céllal jött létre, hogy autentikus argentin marhahúst biztosítsanak az európai vásárlóknak. Az évek során a kínálat bővült, így mára már Uruguay-ból és Új-Zélandról is érkeznek kiváló minőségű érlelt marhahúsok. A márka nagy előnye, hogy minden származási országban egy személyesen ismert RODEO partner van, ennek köszönhető az állandó RODEO Ranch minőség.



*Omar Solassi*

Omar Solassi  
Gazdálkodó és vállalkozó,  
a Rodeo Ranch minőség  
biztosítója



*José Gonzales*

José Gonzales  
Gazdálkodó és vállalkozó,  
a Rodeo Ranch minőség  
biztosítója

## ARGENTÍNA

Argentína a RODEO márka és a Ranch minőség szülőhazája. A marha tenyésztésnek nagy hagyományai vannak ebben az országban. Már az első spanyol bevándorlók is marhákat tartottak, amiket a termékeny, argentin pampák területein legeltettek.

## URUGUAY

Az Argentínában és a vele szomszédos Uruguayban hasonló éghajlati viszonyok mellett azonos marhafajtákat tartanak.





## IMPOR<sup>OR</sup>TŐRÖK

A kiváló minőségű érlelt marhahúsok importőrei Matthias Rudolph (balra) és Kai Mattfeld (jobbra).



100% GRAS-  
GEFÜTTERT



RANCH  
QUALITY



*Hamish Hellaby*

Hamish Hellaby  
Gazdálkodó és vállalkozó,  
a Rodeo Ranch minőség  
biztosítója



## ÚJ-ZÉLAND

A világ másik végén a Csendes-óceán déli részén található Új-Zélandon a ritka népesség miatt a természet szinte érintetlen. Mérsékelt éghajlat jellemzi, melynek köszönhetően az állatok egész évben kint tarthatóak a termékeny legelőkön.







# RODEO MARHA HÁTSZÍN LÁNC NÉLKÜL



egyforma méretű steak-ek vághatóak belőle



a füves etetésnek köszönhetően kellemes marha illat jellemzi



az átlagosnál jóval alacsonyabb 8-13% sütési veszteség



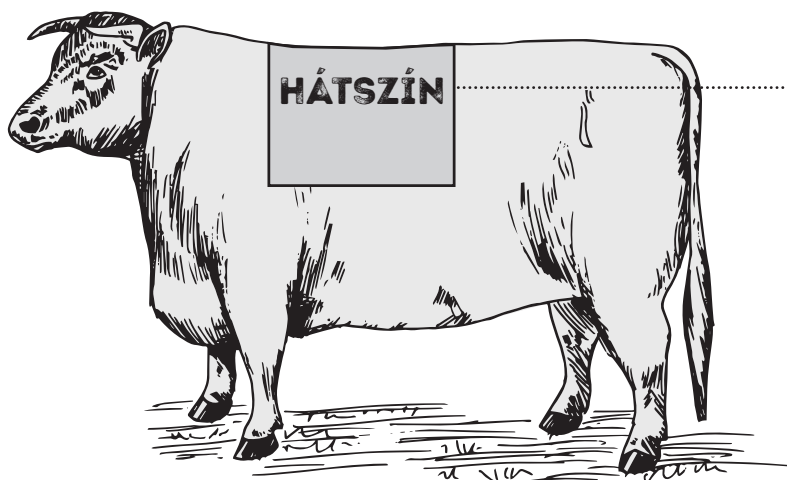
elenyésző mértékű tisztítási veszteség és húslé, a termék gyártása során történő kiváló húsfeldolgozásnak és előkészítésnek köszönhetően



cca. 0,5-1 cm egyenletes faggyú réteg fedí, mely kellemes ízt kölcsönöz a húsnak



szép, egyenletes húsvastagság jellemzi  
8-10 cm húsmagasság



Rodeo Marha hátszín  
lác nélkül





# FOCACCIA ROZÉ HÁTSZÍN SZELETEKKEL

CHIMICHURRI-S KÁPOSZTASALÁTÁVAL  
ÉS BBQ SZÓSSzal

## Hozzávalók:

- Rodeo marha hátszín
- BBQ szósz
- chimichurri zöldfűszerkeverék
- natúr focaccia
- vaj
- extra szűz olívaolaj
- só, egész bors
- étolaj
- friss lime
- vékonyra szeletelt vöröskáposzta

## SÉFTIPP:

Az érlelt hátszínt kb. 2,5 cm vastagra vágjuk és hagyjuk szobahőmérsékleten kb. 40 percig. Sütés előtt kenjük át olajjal és fűszerezük, majd a faggyús részével lefelé kezdjük sütni serpenyőben. A faggyúból kisült zsiradék is ízesíti a hátszínt. Utána oldalanként alkalmazzunk kéregsütést tetszőleges ideig, vajdarabkákat tegyünk a hús mellé és locsolgassuk.

Sütés után pihentessük a húst, vegyük le róla a faggyús részt. Szeletelve helyezzük a focacciaba roppanós káposztasalátával és bbq szósszal.



A RECEPTET ÍRTA  
ÉS AZ ÉTELT KÉSZÍTETTE:  
KÖRÖSI-SZABÓ ZSOLT  
A HELIT KFT. KREATÍV SÉFJE





# RODEO MARHA RIB-EYE (MAGASHÁTSZÍN)



egyenletes, kellő vastagságú szeletek adagolhatóak belőle



márványozottságának mértéke igazodik a füves etetéshez



az átlagnál alacsonyabb 15-20% sütési veszteség



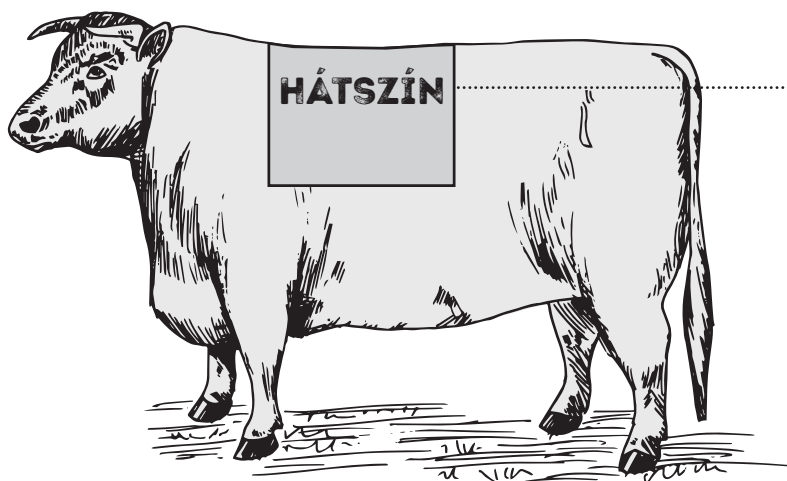
rendkívül minimális tisztítási veszteség és húslé, a termék gyártása során történő kiváló húsfeldolgozásnak és előkészítésnek köszönhetően



sütés után kellően omlós textúrájú és kiváló ízű termék



8-10 cm húsmagasság



Rodeo Marha rib-eye  
(magashátszín)



# FASZÉNEEN SÜLT RIB-EYE STEAK

FÜSTÖS BURGONYAKRÉMEL,  
SAVANYÍTOTT HAGYMÁKKAL ÉS  
VÖRÖSBOR KIVONATTAL

## Hozzávalók:

- Rodeo marha rib-eye
- burgonyapüré
- füstölt só
- füstölt paprika
- aprított fokhagyma
- Kukta Főzőkrém növényi 15%
- gyöngyhagyma
- lilahagyma
- újhagyma
- vaj
- almaecet
- zöldfűszerek (rozsmaring, kakukkfű, petrezselyem zöld)
- vörösbor

## SÉFTIPP:

A 300 g/szelet Rib-eye-t szobahőmérsékleten hagyjuk állni 30 percet, majd faszén felett süssük aranybarnára mindkét oldalát. A hús maghőmérsékletét 47°C-ig emeljük (moghőmérővel ellenőrizzük), 10 percet hagyjuk állni, közben forgassuk a belső nedvesség áramlása miatt.



A RECEPTET ÍRTA  
ÉS AZ ÉTELT KÉSZÍTETTE:  
CSÁNYI JENŐ  
A HALKER KFT. KREATÍV SÉFJE





# RODEO MARHABÉLSZÍN LÁNC NÉLKÜL



kellemes, kissé édeskés illat jellemzi a füves legeltetésnek köszönhetően



sütés után omlós szerkezetű



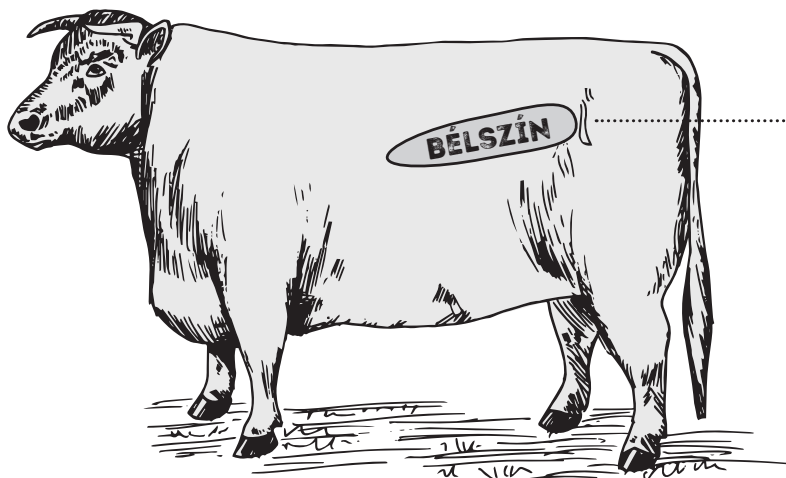
elenyésző tisztítási veszteség, a termék gyártása során történő kiváló húsfeldolgozásnak és előkészítésnek köszönhetően



az átlagnál alacsonyabb 20-25% sütési veszteség



oldallánc nélkül kerül a csomagolásba, a bélszínfarok nem vékonyodik el, így végig szép steak vágható belőle



Rodeo Marhabélszín

1,4-1,8 kg

1,8-2,2 kg



# GRILLEZETT BÉLSZÍN

ERDEI GOMBA KROKETTEL, FÜSTÖS-SÜLT  
ZELLERPÜRÉVEL, SAVANYÍTOTT  
GOMBÁVAL, PARAJ VELUTÉVAL ÉS  
ROPOGÓS PANCHETTA-VAL

## Hozzávalók:

- Rodeo marhabélszín
- erdei gombakeverék
- pankomorzsa
- Kukta vöröshagyma kocka
- aprított fokhagyma
- Kukta zellerkocka
- Kukta leveles paraj
- Kukta főzőkrém növényi 15%
- Kukta tojás
- Kukta búzafinom liszt
- Segata Császárszalonna „Tesa” PANCETTA
- rozmaring
- kakukkfű
- vaj 82%-os
- bébi paraj
- majoranna

## SÉFTIPP:

Szobahőmérsékleten állni hagyjuk a húst 30 percet, majd forró serpenyőben kérgesítjük oldalanként 2-2 percre. 5 perces pihentetés után habzó vajban, fokhagyma, kakukkfű társaságában átforgatjuk, aromatizáljuk, általam kedvelt 52-55 fokos maghőig.



A RECEPTET ÍRTA  
ÉS AZ ÉTELT KÉSZÍTETTE:  
LURÁCS ZSOLT  
A HELIT KFT. KREATÍV SÉFJE





# RODEO SIRLOIN MARHAFARTÓ



kiválóan alkalmas steak sütésére



kiváló állaggal rendelkezik, hússzerkezete hasonló a hátszín szerkezetéhez



tisztítási vesztesége elenyésző, a termék gyártása során történő kiváló húsfeldolgozásnak és előkészítésnek köszönhetően



az átlagosnál alacsonyabb 18-23% sütési veszteség



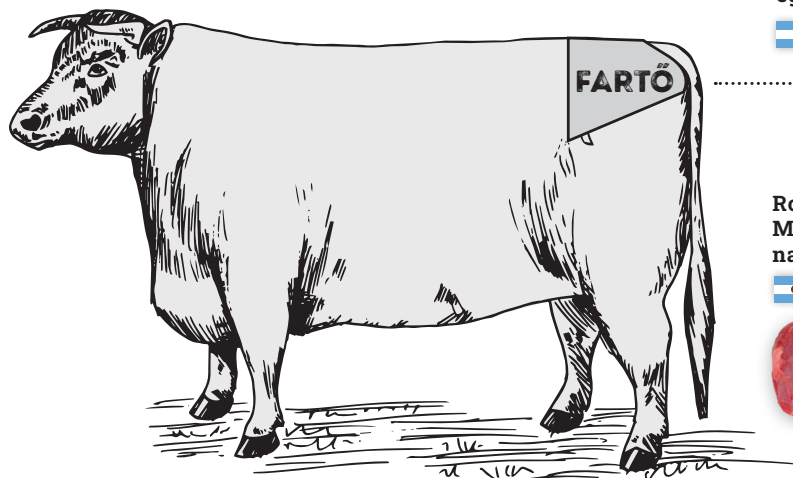
kiváló ár-érték arányú húsrész



jól bírja a melegen tartást



egy 200 g-os steak oldalanként 2-2 perc kérgesítés,  
majd 5 perc pihentetés után kiváló minőségben tálalható



Rodeo Sirloin  
Marhafartó,  
egész



Rodeo Sirloin  
Marhafartó,  
nagy 700-1400 g



Rodeo Sirloin  
Marhafartó,  
kicsi 600-1000 g



# MARHAFARTÓ

## VADAS MÁRTÁSSAL ÉS NUDLIVAL

### Hozzávalók:

- Rodeo marhafartó egész
- Kukta bébirépa
- gyökérzöldségek
- Kukta hagymakocka
- marha alaplé
- Kukta mustár
- barnacukor
- nudli
- Kukta zöldspárga
- tejföl
- só
- agar agar
- lapzselatin
- só, bors, babérlevél
- fehérbor

### SÉFTIPP:

Folpackkal erősen körbetekerve, szép kerek formát adhatunk a fartóból készült stake-nek, ha erősen megformázva egy estét fóliázva hűtőben tároljuk.



A RECEPTET ÍRTA  
ÉS AZ ÉTELT KÉSZÍTETTE  
KÖVÉR SÁNDOR

A BAROMFIUDVAR 2002 KFT. KREATÍV SÉFJE



# EGÉSZBEN SÜLT MARHAFARTÓ HIDEGEN

**BURRATAVAL, GRILLEZETT  
SÁRGABARACKOS ARTICCSÓKA  
SALÁTÁVAL**

## Hozzávalók:

- Rodeo marhafartó, nagy 700-1400 g
- Michelangelo Burrata DOP
- articsókaszív
- salátakeverék
- sárgabarack
- grillezett kápia paprika
- extra szűz olívaolaj
- balsamecet
- vörös pesto szósz
- dijoni mustár
- vegyes virágméz
- koktélpáradicsom
- vaj 82%-os
- rozmaring
- kakukkfű
- mustármag

## SÉFTIPP:

Az egész fartót sózzuk, borsozzuk és magas hőfokon kérgesítjük, majd 130 fokos sütőben 43 fokos maghőig huzatjuk. 10 perces pihentetés után folpackba szorosan felgöngyöljük, hogy formát adjunk neki, hűtőben dermedtjük és vékony szeleteket vágunk belőle. A burattat körberakjuk a salátánkkal, mellé helyezük a fartó szeleteket és meglocsoljuk a dresszingsel.

A RECEPTET ÍRTA  
ÉS AZ ÉTELT KÉSZÍTETTE:  
LUKÁCS ZSOLT  
A HELIT KFT. KREATÍV SÉFJE





MIRBEST



KÓROSI-SZABÓ ISZOLT



CSÁNYI JENŐ



KÖVÉR SÁNDOR



LUKÁCS ISZOLT

AZ ÁRAKÉRT ÉS BŐVEBB INFORMÁCIÓKÉRT  
KERESSE ÜZLETKÖTŐJÉT!

# SZENVEDÉLYÜNK A GASZTRONÓMIA



[WWW.MIRBEST.HU](http://WWW.MIRBEST.HU)





100% GRAS-  
GEFÜTTERT



RANCH  
QUALITY