





**AUS DEM HERZEN  
ARGENTINIENS**





**SERRANÍA DE HORNOCAL**  
ARGENTINIEN



SEITE 14-27  
**BLACK RANCH® BEEF**

#PREMIUM RINDFLEISCH AUS  
**ARGENTINIEN** #PREMIUM  
RINDFLEISCH AUS **URUGUAY**  
#100% FREIE WEIDEHALTUNG



SEITE 28-33  
**A PURO CAMPO®**

#PREMIUM RINDFLEISCH  
AUS **ARGENTINIEN** #100% ART-  
GERECHTE HALTUNG





SEITE 34-39  
**BEEF LEXIKON**

#BEEF CUTS #METHODEN DER  
FLEISCHREIFUNG  
#FLEISCHQUALITÄT  
#DIE WICHTIGSTEN FAKTOREN  
#REIFUNG UND LAGERUNG  
VON RINDFLEISCH  
#DIE SCHLACHTUNG  
#DIE HERKUNFT  
#AUFZUCHT UND FÜTTERUNG



SEITE 44-65  
**BLACK RANCH®  
SELECT**

#MORCILLA #CHORIZO  
#HANDMADE BURGER  
#EMPANADAS  
#DULCE DE LECHE  
#SAL #COAL

*BlackRanchSelect*



# ARGENTINIEN EIN LAND VOLLER SUPERLATIVE!

**ARGENTINIEN IN WENIGEN SÄTZEN ZU BESCHREIBEN IST KAUM MÖGLICH,** DENN DIESES LAND BIETET UNGLAUBLICH VIEL ABWECHSLUNG AUF EINER FLÄCHE, DIE FAST 10 MAL SO GROSS IST WIE DEUTSCHLAND ABER NUR ETWA DIE HÄLFTE AN EINWOHNERN ZÄHLT.

**DIE NATUR IST WILD UND ATEMBERAUBEND SCHÖN:** VON DEN TROPISCHEN URWÄLDERN UND DEN GIGANTISCHEN IGUAZÚ WASSERFÄLLEN IM NORDEN, ÜBER EISBEDECKTE GLETSCHER ODER DIE WEITEN DER PAMPAS, BIS NACH FEUERLAND, GANZ IM SÜDEN, WO SICH DAS LAND NOCH EINMAL VON SEINER SCHÖNSTEN SEITE ZEIGT.

**ARGENTINIEN SCHEUT KEINE SUPERLATIVE** UND STECKT VOLLER WUNDERBARER ÜBERRASCHUNGEN. DIE MENSCHEN, DIE HIER LEBEN SIND GENAU SO UNTERSCHIEDLICH UND VIELFÄLTIG GEPRÄGT WIE IHRE UMGEBUNG.

**EINES ABER VERBINDET FAST ALLE:** SIE SIND STOLZ AUF IHR LAND, SEINE WURZELN UND SEINE TRADITIONEN. SIE LIEBEN DAS LEBEN, DIE KUNST, DEN TANGO, DEN FUSSBALL UND VOR ALLEM ARGENTINIENS WUNDERBARE SPEZIALITÄTEN.

# ARGENTINIEN IST LEIDENSCHAFT



# RINDER UNTER FREIEM HIMMEL.

**HIER, UNTER DEM WEISS-BLAUEN HIMMEL ARGENTINIENS,** IN DEN FAST ENDLOS GRÜNEN WEITEN DER PAMPAS WACHSEN DIE FÜR DIESES LAND SO TYPISCHEN RINDERRASSEN ANGUS UND HEREFORD AUF.

**FREI UND UNBESCHWERT GRASEN DIE HERDEN** GANZJÄHRIG AUF DEM ÜPPIGEN WEIDELAND, DAS MIT ÜBER 100 VERSCHIEDENEN GRÄSERN UND KRÄUTERN EINEN IDEALEN NÄHRWERT FÜR DIE TIERE BIETET.

DIE FREIE WEIDEHALTUNG UND DAS AUSGEWOGENE KLIMA GARANTIEREN EIN NATÜRLICHES WACHSTUM DER TIERE. - **DAS ERGEBNIS IST EIN GESUNDES STÜCK FLEISCH VON HÖCHSTER QUALITÄT UND BESTEM GESCHMACK.**

## NATÜRLICHES WEIDELAND



# ASADO! GRILLEN WIE DIE GAUCHOS.

**WER ARGENTINIEN BESSER VERSTEHEN WILL,**  
DER SOLLTE UNBEDINGT DAS TRADITIONELLE  
UND ÜBERALL GELIEBTE ASADO GENIESSEN.

ALS „ASADO“ VERSTEHT MAN URSPRÜNGLICH EINE GEGRILLTE  
SPEISE. IN ARGENTINEN ABER GLEICHT DAS ASADO EHER  
EINEM AUSGEDEHNTEN FESTESSEN.

**IM KREISE DER FAMILIE UND MIT FREUNDEN** WIRD EIN  
ASADO ZUM ECHTEN ERLEBNIS. DAZU GEHÖREN: GEGRILLTE  
KÖSTLICHKEITEN, BESTE WEINE, MUSIK, TANZ UND DAS GANZE  
GEHT NICHT SELTEN BIS SPÄT IN DIE NACHT!

**GROSSE FLEISSCHSTÜCKE ODER SOGAR GANZE TIERE**  
WERDEN VOM ASADOR - DEM GRILLMEISTER - AUF SPIESSEN  
IN KREUZFORM UM EIN FEUER PLATZIERT.

DAS FLEISCH WIRD DANN ÜBER STUNDEN GANZ LANGSAM  
BEI GLEICHMÄSSIGER HITZE GEGRILLT UND SCHMECKT:  
**NATÜRLICH HIMMLISCH!**

## DIE KUNST FLEISCH ZU GRILLEN



# **BLACK RANCH® QUALITÄT, DIE MAN SCHMECKEN KANN!**

**BLACK RANCH® STEHT FÜR GEPRÜFTE PREMIUM QUALITÄT UND ZÄHLT ZU DEN FÜHRENDEN LABELN FÜR HERVORRAGENDE FLEISCHSPEZIALITÄTEN AUS ARGENTINIEN UND URUGUAY.**

**VON DER ZÜCHTUNG IN TRADITIONELLEN BETRIEBEN - DEREN INHABER WIR ALLE PERSÖNLICH KENNEN - ÜBER KURZE TRANSPORTWEGE BIS HIN ZUR SCHLACHTUNG, ZERLEGUNG UND VERPACKUNG ERFÜLLT BLACK RANCH® HÖCHSTE INTERNATIONALE STANDARDS.**

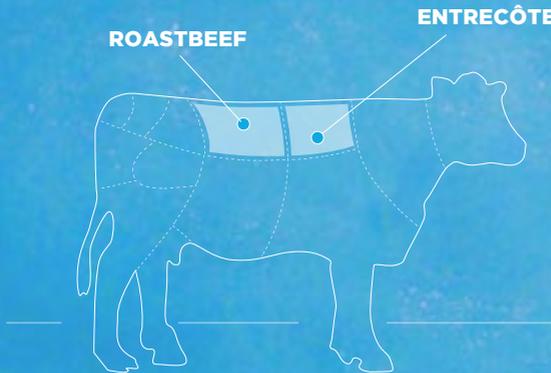
**EINE TOP QUALITÄT, DIE SICH IN ALLEN STUFEN DES PRODUKTIONSPROZESSES WIEDERFINDET UND VON VERSCHIEDENEN KOMMISSIONEN STÄNDIG ÜBERWACHT WIRD.**

**DAS ERGEBNIS: EIN HERZHAFTES STÜCK FLEISCH, DESSEN EIGENSCHAFTEN SPITZENKÖCHE UND GOURMETS BEGEISTERN.**

**PREMIUM FLEISCH  
AUS FREIER NATUR**



# RUMP & LOINS



## **ENTRECÔTE**

Das Entrecôte (franz.: entre = zwischen, côte = Rippe) wird auch Zwischenrippenstück, in Österreich/Süddeutschland Hohe Rippe oder im Englischen Ribeye-Steak genannt.

## **ROASTBEEF**

Das Roastbeef auch Rumpsteak (engl.: rump = Rumpf, steak = Scheibe, Stück) genannt, wird aus dem hinteren Rücken geschnitten.

# ENTRECÔTE



Traditional



Marbling



ca. 12 kg pro Karton



ca. 2,5 kg pro Stück



ca. 5 Stücke pro Karton



# ROASTBEEF



Traditional



Marbling



ca. 12 kg pro Karton



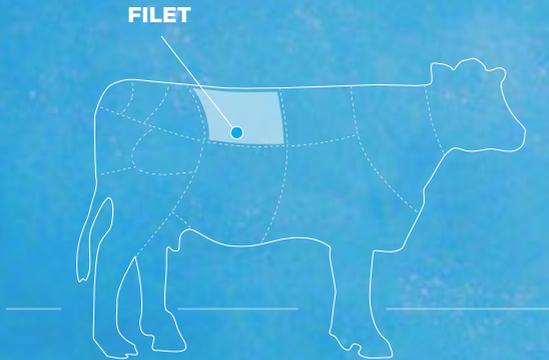
ca. 4 kg pro Stück



ca. 3 Stücke pro Karton



# RUMP & LOINS



## FILET

Das Filet (französisch = „dünner Faden“), auch als Tenderloin oder Lungenbraten bezeichnet, ist das edelste Teilstück des Rindes.

Das ganze Filet besteht aus Filetspitze (Butt Tender), Mittelstück (Center Cut) und Filetkopf (Chateaubriand oder Chateaubriand). Für das berühmte „Filet Mignon“ nimmt man ein 300 g Steak aus dem Mittelstück. Die Filetspitzen eignen sich gut für Fondues oder Gulasch. Ein Tartar oder ein Carpaccio lässt sich ideal aus dem breiteren und hinten gelegenen Filetkopf schneiden.

## FILET 3/4



Traditional



Marbling



ca. 8 kg pro Karton



ca. 1,6 kg bis 1,8 kg pro Stück



ca. 6 Stücke pro Karton



## FILET 4/5



Traditional



Marbling



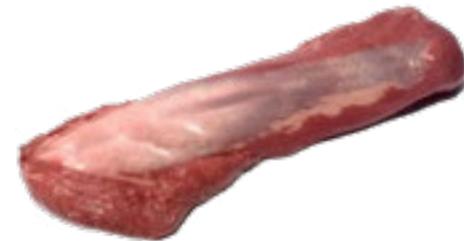
ca. 10 kg pro Karton



ca. 1,8 kg bis 2,2 kg pro Stück



ca. 5 Stücke pro Karton



# RUMP & LOINS



## HÜFTE

Das „Herz“ der Hüfte gilt als das feinste Teilstück aus der Keule. Ohne Deckel wird sie auch Blume oder Rose genannt.

## HÜFTE MIT DECKEL

Auf der Rinderhüfte liegt der Hüftdeckel. Beide Teilstücke, Hüfte und Deckel sind auch zusammen als Hüfte mit Deckel erhältlich.

# HÜFTE



Traditional



Marbling



ca. 12 kg pro Karton



ca. 2,5 kg pro Stück



ca. 5 Stücke pro Karton



# HÜFTE MIT DECKEL



Traditional



Marbling



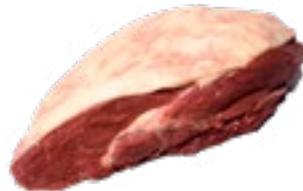
ca. 12 kg pro Karton



ca. 4 kg pro Stück



ca. 3 Stücke pro Karton



# SPECIAL CUTS



## **MAMINHA**

Die Maminha ist in Argentinien unter colita de cuadril und in Deutschland unter Bürgermeisterstück bekannt. Sie befindet sich am Ende der Hüfte.

## **PICANHA**

Als Picanha wird in der südamerikanischen Küche die vordere, dreieckige Spitze des Hüftdeckels bezeichnet. Im Gegensatz zum Tafelspitz wird die Fettschicht am Muskelfleisch belassen.

# MAMINHA



Traditional



Marbling



ca. 10 kg pro Karton



ca. 1 kg pro Stück



ca. 10 Stücke pro Karton

# PICANHA



Traditional



Marbling



ca. 12 kg pro Karton



ca. 1,3 kg pro Stück



ca. 9 Stücke pro Karton

# SPECIAL CUTS



## **ENTRAÑA**

Die Entraña wird auch Nierenzapfenstück, Zwerchfell oder Saumfleisch genannt.

## **MATAMBRE**

Als Matambre (auch Bauchlappen, Dünning oder Flanke) bezeichnet man das dünne Muskelgewebe, das die Bauchhöhle umgibt.

# ENTRAÑA



Traditional

Marbling

ca. 12 kg pro Karton

ca. 0,6-0,8 kg/Stück und 1,6-1,7 kg/VPE

ca. 7 Stücke pro Karton



# MATAMBRE



Traditional

Marbling

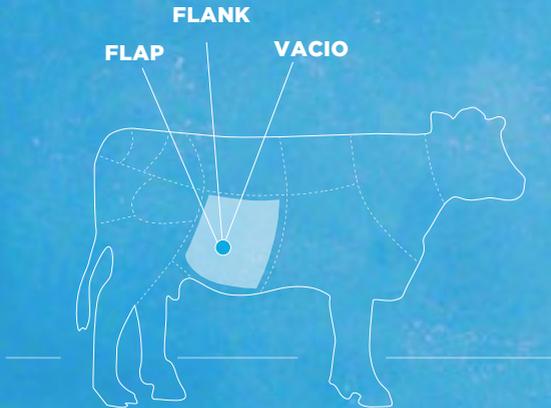
ca. 12 kg pro Karton

ca. 2 kg pro Stück

ca. 6 Stücke pro Karton



# SPECIAL CUTS



## **FLAP & FLANK**

Das Flap ist ein flach geschnittenes, grobfaseriges Steak, das aus dem inneren schrägen Bauchmuskel unterhalb des Brustkorbs geschnitten wird. Als Flanksteak bezeichnet man ein Teilstück des Bauchlappens vom Rind.

## **VACIO**

Aus dem Vacio werden die Teilstücke Flank und Flap geschnitten.

## FLAP & FLANK



Traditional



Marbling



ca. 10 kg pro Karton



ca. 1,0 kg (Flap) pro Stück oder ca. 0,6 kg (Flank)



ca. 10 bis 16 Stücke pro Karton

## VACIO



Traditional



Marbling



ca. 12 kg pro Karton



ca. 4 kg pro Stück



ca. 4 Stücke pro Karton

**GUTE QUALITÄT FÜR DIE**

**TÄGLICHE KÜCHE!**

A PURO CAMPO® IST **UNSERE MARKE FÜR DEN PREISBEWUSSTEN GENIESSER** MIT DENNOCH HOHEM QUALITÄTSANSPRUCH. ÜBERSETZT „AUF FREIEM FELD“ WACHSEN DIE TIERE IN NATÜRLICHER UMGEBUNG AUF. A PURO CAMPO® STEHT FÜR GUTE QUALITÄT FÜR DEN TÄGLICHEN BEDARF.





## ENTRECÔTE



ca. 20 kg pro Karton



ca. 2,0 kg pro Stück



ca. 10 Stücke pro Karton



## ROASTBEEF



ca. 20 kg pro Karton



ca. 4,0 kg pro Stück



ca. 5 Stücke pro Karton



## HÜFTE



ca. 20 kg pro Karton



ca. 2,5 kg pro Stück



ca. 8 Stücke pro Karton

## FILET 3/4 & 4/5



ca. 20 kg pro Karton



ca. 1,6 kg oder ca. 2,0 kg pro Stück



ca. 10 bis 12 Stücke pro Karton



## MAMINHA



ca. 18 kg pro Karton



ca. 1,0 kg pro Stück



ca. 18 Stücke pro Karton



## PICANHA



ca. 18 kg pro Karton



ca. 1,3 kg pro Stück



ca. 13 Stücke pro Karton



## FALSCHES FILET



ca. 20 kg pro Karton



ca. 1,3 kg pro Stück



ca. 15 Stücke pro Karton

## FLANK & FLAP



ca. 20 kg pro Karton



ca. 0,6 kg oder ca. 1,0 kg pro Stück



ca. 20 bis 30 Stücke pro Karton

## BRUST



ca. 20 kg pro Karton



ca. 3,0 kg pro Stück



ca. 6 Stücke pro Karton

## SCHAUFELSTÜCK



ca. 15 kg pro Karton



ca. 1,5 kg pro Stück



ca. 10 Stücke pro Karton

## VACIO



ca. 20 kg pro Karton



ca. 4,0 kg pro Stück



ca. 5 Stücke pro Karton

## DICKES BUGSTÜCK



ca. 20 kg pro Karton



ca. 3,0 kg pro Stück



ca. 7 Stücke pro Karton

## OBERSCHALE



ca. 18 kg pro Karton



ca. 4,5 kg pro Stück



ca. 4 Stücke pro Karton

## KUGEL



ca. 20 kg pro Karton



ca. 5,0 kg pro Stück



ca. 4 Stücke pro Karton

## UNTERSCHALE



ca. 20 kg pro Karton



ca. 5,0 kg pro Stück



ca. 4 Stücke pro Karton

## SEMEROLLE



ca. 20 kg pro Karton

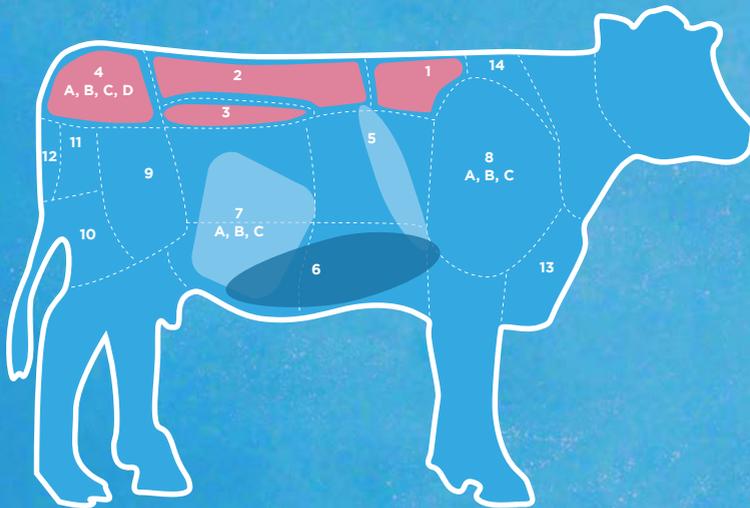


ca. 1,8 kg pro Stück



ca. 11 Stücke pro Karton

DIE TEILSTÜCKE STAMMEN ALLESAMT  
AUS DEM **VORDER- UND HINTERVIERTEL** UND  
SIND IN 14 UNTERSCHIEDLICHEN VARIANTEN  
ERHÄLTlich. NEBEN DEN ALTBEKANNTEN HILTON  
SCHNITTEN BIETEN WIR AUCH **LANDESTYPISCHE  
SCHNITTE UND TEILSTÜCKE** AN.



## BLACK RANCH® BEEF CUTS

- 1 ENTRECÔTE
- 2 ROASTBEEF
- 3 FILET
- 4 HÜFTE
  - A HERZ DER HÜFTE
  - B MAMINHA (HÜFTSPITZE)
  - C PICANHA (HÜFTDECKEL)
  - D HÜFTE MIT DECKEL  
(CUADRIL CON TAPA)
- 5 ENTRAÑA (ZWERCHFELL)

- 6 MATAMBRE (BAUHLAPPEN)
- 7 DÜNNUNG
  - A FLAP MEAT
  - B FLANK STEAK
  - C VACIO
- 8 SCHULTER
  - A FALSCHES FILET (CHINGOLO)
  - B DICKES BUGSTÜCK (PALETA)
  - C SCHAUFELSTÜCK (MARUCHA)
- 9 OBERSCHALE (NALGA)
- 10 UNTERSCHALE (CUADRADA)
- 11 KUGEL (BOLA DE LOMO)
- 12 SEMEROLLE (PECETO)
- 13 BRUST (PECHO)
- 14 NACKEN (AGUJA)

# BLACK RANCH® **BEEF LEXIKON**

**RINDFLEISCH AUS ARGENTINIEN** ZÄHLT WELTWEIT ZU DEN QUALITATIV BESTEN ANGEBOTEN, DENN DIE TIERE FINDEN HIER GANZJÄHRIG OPTIMALE UMWELTBEDINGUNGEN VOR.



## BLACK RANCH® **TRADITIONAL**

Rinder, die ausschließlich auf den Weiden der Pampa grasen. Dieses Fleisch ist dezent marmoriert und überzeugt durch seinen feinen Fleischgeschmack (Grass-Fed).



## BLACK RANCH® **MARBLING**

Die Tiere werden zusätzlich 100 Tage vor der Schlachtung mit Getreide gefüttert.

Das Ergebnis: Eine markantere Marmorierung und ein feiner, zarter Geschmack (Grain-Fed).



## **100% NATUR – DER BESTE GESCHMACKSVERSTÄRKER!**

NUR AUS BESTER ROHWARE KANN EIN HOCHWERTIGES ENDPRODUKT ENTSTEHEN. SO IST DAS AUCH BEI FLEISCH. UNSER QUALITÄTSMANAGER VOR ORT SORGT DAFÜR, DASS DIE SEHR HOHEN QUALITÄTSSTANDARDS DURCHGEHEND EINGEHALTEN WERDEN, VON DER AUFGUHT UND HALTUNG ÜBER DIE SCHLACHTUNG UND ZERLEGUNG, DEN TRANSPORT SOWIE EINE LÜCKENLOSE KÜHLKETTE.



**QUALITÄTSWEINE  
AUS MENDOZA**

**BLACK RANCH®  
ROASTBEEF**

**TRAMONTINA  
BESTECK**

## EINE FRAGE DER REIFE

BEIM FLEISCH IST ES ÄHNLICH WIE BEIM WEIN. DIE REIFE MACHT DEN UNTERSCHIED. DESHALB IST DAS SOGENANNT E ABHÄNGEN EIN WICHTIGER TEIL IN DER PRODUKTIONSKETTE. HIER ERHÄLT DAS FLEISCH SEINE ZARTE STRUKTUR UND SEIN WÜRZIGES AROMA. ES GIBT VIELE REIFUNGSMETHODEN. DIE GÄNGIGSTEN SIND "WET AGED" UND "DRY AGED".

**FLEISCH AUS ARGENTINIEN UND URUGUAY** REIFT IM VAKUUMBEUTEL AUF DEM TRANSPORTWEG MINDESTENS 4 WOCHEN BEI MINUS 1 BIS PLUS 1 GRAD. SO GELANGT ES MIT IDEALEM REIFEGRAD BEI UNS IN DEN HANDEL.

**GUT GEREIFTES RINDFLEISCH LÄSST** SICH ROH AN SEINER ROTBRAUNEN FARBE ERKENNEN UND ÜBERZEUGT BEI DER ZUBEREITUNG DURCH WUNDERBAREN GESCHMACK UND ZARTHEIT.



**PREMIUM FLEISCH  
AUS FREIER NATUR**  
★★★★★

**SAL**  
*BlackRanchSelect*

**CHIMICHURRI**  
*BlackRanchSelect*

**QUALITÄTSWEINE  
AUS MENDOZA**

**BLACK RANCH**





**UNSERE ORIGINAL ARGENTINISCHEN  
PRODUKTE** UND SPEZIALITÄTEN DER  
REIHE BLACK RANCH® SELECT BIETEN  
EINE CHARAKTERISTISCHE AUSWAHL  
NATIONALER UND REGIONALER  
BESONDERHEITEN.

*Black Ranch Select*

---

N° 1

---

# MORCILLA

## DIE HERZHAFTE GRILLBLUTWURST!

Gekocht oder knusprig vom Grill, die „dunkle Wurst“ ist wirklich ein besonderer Genuss.

Die Morcilla ist außerdem ein traditioneller Bestandteil eines argentinischen Asados und wird gern mit der Chorizo zusammen gegrillt und z.B. als Vorspeise serviert.

### MORCILLA

Black Pudding, Morcilla Blutwurst (mittelgrob)



5x oder 10x pro VPE

ca. 100g pro Wurst





# WURST

## SAFTIGE WURST MIT WÜRZIGEM GESCHMACK

Chorizo, die grobe Grillwurst nach original argentinischer Gaucho Rezeptur, nicht zu verwechseln mit der spanischen Verwandten, besteht zu je 50 % aus Rind- & Schweinefleisch. Wir führen die Wurst in grob & mittelgrob, mit Knoblauch, Paprika & Chili oder Chili Käse.

### CHORIZO CRIOLLO

Argentinische Chorizo (grob)



5x oder 10x pro VPE

ca. 100g pro Wurst





# EIN HANDMADE PATTY AUS ARGENTINIEN!

Selbst gemacht, mit vielen frischen Zutaten kann sich unser argentinischer handmade Patty wirklich mit den Besten seiner Art messen lassen. Je nach Belieben und Geschmack können Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen.

Nur beim Fleisch machen wir keine Kompromisse. Wir verwenden echte Teilstücke, kein Verschnitt oder Verarbeitungsfleisch, keine maschinelle Fabrikware.

So sollte ein Burger aussehen  
und vor allem schmecken!



# EMPANADAS

## ARGENTINISCHE FLEISCHPASTETEN

Es gibt unendlich viele Rezepte für eine Empanada, unsere haben eines gemeinsam: Die Füllung besteht immer aus bestem Rind- oder Hähnchenfleisch, frischen Kräutern und Gemüse. Unsere Empanadas werden küchenfertig und tiefgefroren aus Argentinien importiert. Sie sind ein ideales Gericht für große Veranstaltungen und Buffets. In 15 Minuten zubereitet und warm oder kalt serviert, sind diese eine spannende und köstliche Abwechslung für den Gaumen. Probieren Sie die klassische Vorspeise aus Argentinien auch mal mit Morcilla, Sie werden begeistert sein.

## EMPANADAS BEEF

Rindfleischpasteten



6 Stk. pro VPE



ca. 100g pro Stück

### ZUTATEN

**Teig:** Weizenmehl, Margarine, Salz. **Füllung (gekocht):** Rindfleisch (40%), Zwiebeln, Eier, grüne Oliven, Frühlingszwiebeln, Butter, Salz, Pfeffer, Sonnenblumenöl.



### ZUBEREITUNG IN DER FRITEUSE UND BACKOFEN



Backofen (E-Herd) auf 220 Grad  
vorheizen



ca. 15 Min.



# EMPANADAS CHICKEN

Hähnchenfleischpasteten



6 Stk. pro VPE



ca. 100g pro Stück

## ZUTATEN

**Teig:** Weizenmehl, Margarine, Salz. **Füllung (gekocht):** Hähnchenfleisch (40%), Zwiebeln, grüner Pfeffer, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Sonnenblumenöl, Salz, Paprika.



Das Öl gut erhitzen



Empanadas 8 Minuten fritieren,



# EMPANADAS VEGETARISCH

Teigtaschen mit Spinat



6 Stk. pro VPE



ca. 100g pro Stück

## ZUTATEN

**Teig:** Weizenmehl, Margarine, Salz. **Füllung (gekocht):** Spinat 30%, Zwiebeln, Wasser, roter Pfeffer, Semmelbrösel, Käse, Champignons, Salz, Sonnenblumenöl.



## ZUBEREITUNG IN DER FRITZEUSE UND BACKOFEN



Das Öl gut erhitzen



Backofen (E-Herd) auf 220 Grad vorheizen



Empanadas 8 Minuten frittieren, bis sie goldbraun sind.



ca. 15 Min.





**BLACK RANCH® DULCE DE LECHE** WIRD AUS BESTER FRISCHMILCH HERGESTELLT. UNSER DULCE DE LECHE IST DER BESTE BEGLEITER FÜR IHR FRÜHSTÜCK, DESSERTS UND SNACKS. IM GEGENSATZ ZU ANDEREN AUFSTRICHEN ENTHÄLT UNSERE BLACK RANCH® DULCE DE LECHE **KEIN PALMÖL**.

# DULCE DE LECHE

Argentinische Milchkaramell



6 Stk. pro Packung



ca. 430g pro Stück

## ZUTATEN

frische Vollmilch\* (61%), Zucker, Magermilchpulver (8,4%), \*Hergestellt in Frankreich, ohne Gluten, ohne Palmöl, ohne Farbstoffe, ohne Konservierungsstoffe.



**BLACK RANCH® NO. 1 PURO SOLO SAL  
PREMIUM-SALZ AUS DEM URMEER SÜDAMERIKAS.**

EINE PRISE SALZ IST IN JEDER SPEISE SELBSTVERSTÄNDLICH  
UND SPRICHWÖRTLICH DAS „SALZ IN DER SUPPE“.

AUCH FÜR DEN MENSCHLICHEN KÖRPER IST SALZ VON  
UNSCHÄTZBAREM WERT: OHNE SALZ KANN DER MENSCH  
NICHT ÜBERLEBEN. UR-SALZ ENTHÄLT SEIT MILLIONEN  
JAHREN NATÜRLICH GEBUNDENES JOD, DAS VOM KÖRPER  
WESENTLICH BESSER AUFGENOMMEN WERDEN KANN, ALS  
BEI EINER KÜNSTLICHEN UND GGF. ZU HOHEN JODIERUNG.





## NO. 1 PURO SOLO SAL

Premium-Salz aus dem  
Urmeer Südamerikas

### FAKTEN

- Glutenfrei, vegetarisch und vegan
- 100% natürlich
- Grobkörnig und nicht raffiniert
- Ohne Zusätze oder  
Geschmacksverstärker



### DAS BLACK RANCH® QUALITÄTSVERSPRECHEN

Damit nur ausgesuchte Spitzenware es in unser exklusives Sortiment schafft, geht unser Qualitätsmanagement noch über das Mindestmaß hinaus. Alle Arbeitsschritte werden zusätzlich von unseren eigenen Mitarbeitern überwacht vom Ursprungsort über den Transport bis hin zum Vertrieb. Außerdem lassen wir freiwillige Untersuchungen unter strengsten technischen Normen durch unabhängige Institute und Kommissionen durchführen.



1 Stk. pro Packung



ca. 10 kg pro Stück



## **BLACK RANCH® KOHLE**

WIRD AUS **NATÜRLICH** WACHSENDEN HÖLZERN IM TRADITIONELLEN VERFAHREN OHNE ZUSATZ VON CHEMIE VERARBEITET, AUS PLANTAGEN UND **KONTROLLIERTEN WÄLDERN.**

## BLACK RANCH® KOHLE

### DIE KOHLE MACHT DEN UNTERSCHIED!

Gastronomen und Grill-Profis wissen, dass das Grill-Ergebnis die Summe aller Zutaten ist. Und das beginnt schon bei der richtigen Kohle.

Unsere Holzkohle von Black Ranch® zeichnet sich durch eine ideale Körnung, geringe Rauchentwicklung und eine lange Brenndauer aus. Die gleichmäßige Hitze sorgt für ein optimales Grillergebnis. Speziell geeignete Hölzer wie Quebracho, Marabú oder Akazie bringen beste Eigenschaften für die Verkohlung mit.



30 Säcke pro Palette

ca. 15 kg pro Sack

**ES GIBT SEHR VIELE GRÜNDE ARGENTINIEN BESSER KENNENZULERNEN.** DIESES LAND IST NICHT NUR FACETTENREICH, EINMALIG UND SCHÖN, ES BIETET AUCH UNZÄHLIGE NATIONALE UND REGIONALE SPEZIALITÄTEN, FÜR DEREN AUSWAHL UND QUALITÄT WIR UNS SEIT VIELEN JAHREN EINSETZEN.

**WIR, DIE FAMILIE TRIPODI SIND AUCH WEITERHIN BEMÜHT,** DIESE WUNDERBAREN PRODUKTE IN GEWOHNT FRISCHER QUALITÄT FÜR SIE ZU IMPORTIEREN. DENN AUCH WIR LIEBEN UNSERE WURZELN, UNSER LAND UND SEINE SPEZIALITÄTEN. UND DARAUF KÖNNEN SIE IMMER VERTRAUEN!







**DAT** Handelsgesellschaft mbH  
Hugo-Eckener-Str. 33b  
50829 Köln

[service@dat-tripodi.de](mailto:service@dat-tripodi.de)  
[www.dat-tripodi.de](http://www.dat-tripodi.de)  
[www.facebook.com/dattripodi](https://www.facebook.com/dattripodi)

