

SORTIMENT & SPEZIFIKATIONEN

Australisches Wagyu F1, *direkt vom Erzeuger.*

Zuschnitte, Marmorierungslinien und technische Daten für Hotellerie, gehobene Gastronomie und Grosshandel.

MARMORIERUNG
AUS-MEAT MS 2–9+

HERKUNFT
Queensland, Australien

LIEFERUNG
CH · DE · AT

meridian-wagyu.com

HERKUNFT & ZUGANG

Ein Familienbetrieb in Queensland. *Kein Zwischenhandel.*

Meridian Wagyu importiert australisches Wagyu F1 direkt von einem familiengeführten Verarbeiter in vierter Generation im Südosten Queenslands. Der Betrieb zählt zu den grossen, etablierten Verarbeitern Australiens und exportiert weltweit. Für die Schweiz, Deutschland und Österreich liefern wir exklusiv.

Unser Zugang kommt aus dem Maschinenbau: Unsere Firma StarVac Systems baut seit 20 Jahren Vakuumverpackungsmaschinen für Schlachthöfe und Fleischverarbeiter. Viele davon laufen in Australien, auch in unserem Partnerbetrieb. Aus dieser Zusammenarbeit entstehen Konditionen, die wir direkt an unsere Kunden weitergeben.

Direkt eingekauft

Ein Erzeuger, keine Handelskette. Klare Zuständigkeiten und verlässliche Spezifikationen.

Exklusiv für DACH

Für die Schweiz, Deutschland und Österreich beziehen Sie dieses Wagyu nur über uns.

3 bis 5 Tage

Luftfracht direkt aus Australien bis zur Anlieferung, auch für Proben. Einfuhr, Zoll und Veterinärkontrolle übernehmen wir.

Lückenlos belegt

Marble Score, Betriebsnummer, Schlachtdatum, Herkunfts- und Veterinärnachweis zu jeder Lieferung.



«Wir kaufen nicht anonym am Markt. Hinter jeder Lieferung steht ein Ort und eine Familie.»

Tobias Künzel-Linder, Gründer

WAGYU F1 · AUS-MEAT MARBLE SCORE

Ein Wagyu, *vier Linien.*

Unser gesamtes Sortiment ist Wagyu F1, eine Wagyu-Kreuzung der ersten Generation, mindestens 400 Tage mit Getreide ausgemästet. Bewertet wird nach der AUS-MEAT-Skala von 0 bis 9+. Den Marble Score deklarieren wir für jede Lieferposition verbindlich.

Signature
MS 8–9+



Höchste Marmorierung für Fine Dining und Signature-Gerichte. Limitiert, auf Vorbestellung.

Premium
MS 6–7



Dichte, feine Marmorierung für Steakhouse und gehobene À-la-carte-Küche.

Classic
MS 4–5



Deutliche Marmorierung zu kalkulierbarem Preis. Für Hotellerie, Gastronomie und Zusatzkarten.

Essential
MS 2–3



Der Einstieg ins Wagyu. Für Bankett, Volumen und Grosshandel.

Skala MS 1 MS 9+

Jede Linie ist in allen Teilstücken der folgenden Seiten erhältlich, soweit der Zuschnitt die Marmorierungsstufe zulässt. Verfügbarkeit je Teilstück und Stufe auf Anfrage.

Rücken *& Filet*

Codes nach AUS-MEAT Handbook (HAM)



Striploin

HAM 2140

Roastbeef · steakfertig pariert

Für Entrecôte und Rumpsteak, als Primal oder portioniert.



Ribeye · Spencer Roll

HAM 2230

Hohe Rippe mit Deckel

Für Ribeye-Steaks und Braten am Stück.



Tenderloin

HAM 2150 / 2160

Filet · Standard Trim, Side Strap entfernt

Für Medaillons, Chateaubriand und Tatar.



Rump & Cap

HAM 2100 / 2110

Hüfte mit Hüftdeckel · Standard Trim

Für Hüftsteaks und Picanha.



Tri Tip

HAM 2131

Bürgermeisterstück

Für Grill, Smoker und Niedergaren.



Flap Meat

HAM 2200

Flap · Bavette d'aloyau

Für Grill, Marinade und Tranchen.

Abbildungen: Zuschnitt-Beispiele. Marmorierung je nach Linie.

Schulter *& Nacken*

Codes nach AUS-MEAT Handbook (HAM)



Chuck Roll — HAM 2275

Hochrippe / Nacken · Standard Trim

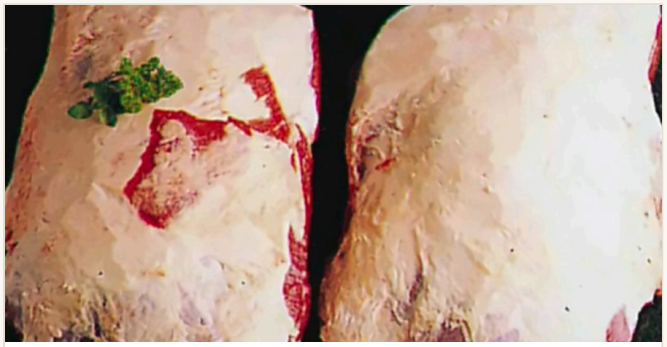
Für Chuck-Eye-Steaks, Schmoren und Burger-Blends.



Chuck Tender — HAM 2310

Falsches Filet (Schulterfilet)

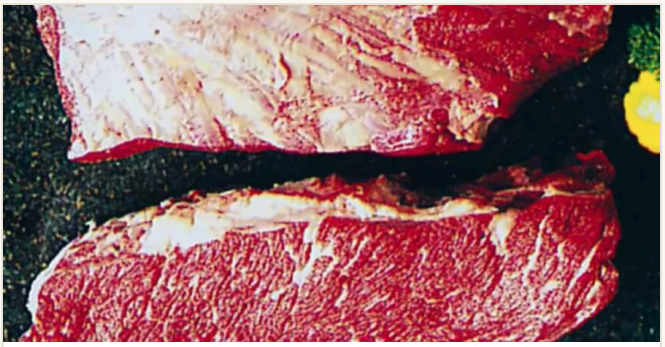
Für Schmoren, Sous-vide und Carpaccio.



Clod — HAM 2300

Dicke Schulter · Standard Trim

Für Braten, Schmorgerichte und Pulled Beef.



Chuck Tail Flap — HAM 2640

Nackendeckel

Für Grill, Yakiniku und dünne Tranchen.



Chuck Rib — HAM 2640

Nackenrippe

Für BBQ, Schmoren und Korean BBQ.



Diced Beef — HAM 2570

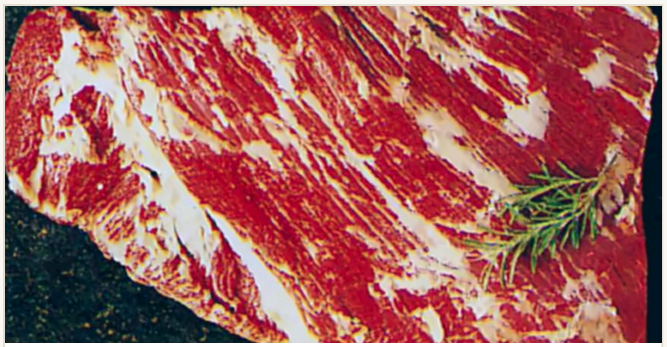
Würfel / Gulasch

Für Ragout, Curry und Bankett. Lean Trimmings (HAM 2561) auf Anfrage.

Abbildungen: Zuschnitt-Beispiele. Marmorierung je nach Linie.

Brust *& Rippe*

Codes nach AUS-MEAT Handbook (HAM)

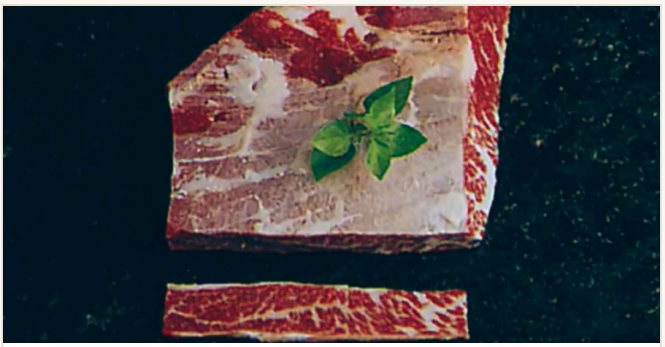


Brisket Point End

HAM 2350

Brust · Deckle entfernt

Für Smoker, Pastrami und Schmoren.



Short Rib

HAM 2650

Querrippe

Für Schmoren, Sous-vide und BBQ.



Kalbi Rib

HAM 2640

Querrippe mit Knochen, quer geschnitten

Für Korean BBQ und Grill.



Rib Fingers

HAM 2340

Zwischenrippenstreifen

Für Grill, Yakiniku und Spiesse.



Short Eye Plate

HAM 2340

Brust / Plate · ohne Knochen

Für Shabu-Shabu, Bulgogi und Schmoren.



Kalbi Plate

HAM 2340

Rippenplatte ohne Knochen

Für Kalbi-Zuschnitte und Grill.

Abbildungen: Zuschnitt-Beispiele. Marmorierung je nach Linie.

Keule *& Flanke*

Codes nach AUS-MEAT Handbook (HAM)



Topside

HAM 2000

Oberschale · Standard Trim

Für Roastbeef, Braten und Tranchen.



Topside Cap

HAM 2002

Oberschalendeckel · entfettet

Für Schmoren und Tafelspitz-Varianten.

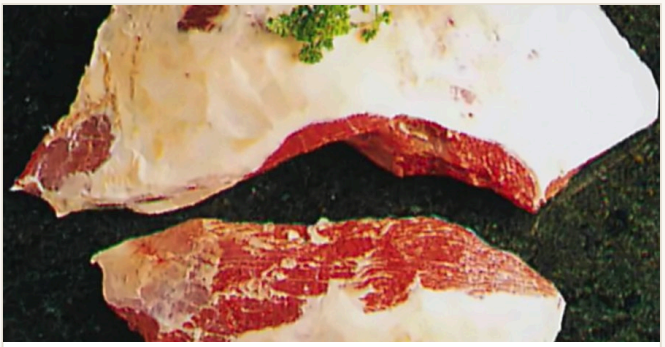


Knuckle

HAM 2070

Kugel · mit und ohne Deckel

Für Steaks, Carpaccio und Braten.



Outside Flat & Eye Round

HAM 2050 / 2040

Unterschale & Rolle

Für Roastbeef, Bresaola und Schmoren.



Flank Steak

HAM 2210

Bavette (Flanke)

Für Grill und Tranchen, quer zur Faser.



Shin / Shank

HAM 2360

Wade / Hesse

Für Ossobuco, Fond und lange Schmorzeiten.

Abbildungen: Zuschnitt-Beispiele. Marmorierung je nach Linie.

Technische Daten *& Lieferung*

Produkt	Wagyu F1, mindestens 400 Tage Getreidemast
Marmorierung	AUS-MEAT MS 2–9+, je Lieferposition verbindlich deklariert
Zuschnitt	Nach AUS-MEAT Handbook (HAM-Code) oder nach Ihrer Vorgabe
Gewichtsklassen	Je Teilstück **auf Anfrage**
Trimm / Fettauflage	Standard Trim laut HAM, Abweichungen nach Absprache. Fettauflage **auf Anfrage**
Verpackung	Einzeln vakuumverpackt im Karton, Kartongewicht **auf Anfrage**
Lieferform	Üblicherweise chilled, auf Wunsch frozen
Lagerung	Chilled -1 bis +2 °C · Frozen -18 °C
Haltbarkeit	Chilled und frozen **auf Anfrage**
Mindestabnahme	Ab 20–25 kg je Position, Sekundärcuts im Volumen ab 100 kg
Lieferung	Luftfracht direkt aus Australien, in der Regel 3–5 Tage bis zur Anlieferung. Einfuhr, Zoll und Veterinärkontrolle übernehmen wir.
Dokumente je Sendung	Veterinärzertifikat, Herkunftsnachweis (NLIS), Betriebsnummer, Schlacht- und Verpackungsdatum, Temperaturprotokoll
Standards	AUS-MEAT Grading, DA (AQIS)-konform, Halal-zertifiziert

Richtwerte. Zuschnitt, Kaliber und Gebinde legen wir vor der ersten Lieferung verbindlich mit Küche oder Einkauf fest. Verbindlich ist das schriftliche Angebot.

KOSTENLOSE PROBE

Testen Sie in Ihrer eigenen Küche.

Für Küchenchefs und Einkauf in Hotellerie, Gastronomie und Grosshandel ist die Probe kostenlos, nach kurzer Prüfung der Anfrage.

Probepaket: Striploin MS 6–7 und MS 4–5 im direkten Vergleich, je 2 Steaks à ca. 280 g. Auf Wunsch zusätzlich 2 Filet-Medaillons à ca. 180 g.

IHR ANSPRECHPARTNER

Tobias Künzel-Linder

Gründer & Geschäftsführung

tobias-kuenzel-linder@meridian-wagyu.com

meridian-wagyu.com