



**DUKE'S CUISINE**  
FOR YOUR CONVENIENCE



## Denn **Convenience** dient dem Koch und dem Gastronom

Duke's Cuisine bietet Lösungen für die Herausforderungen, mit denen Sie als Gastronom konfrontiert werden. Mit unserem Convenience-Sortiment können Sie auch mit wenig Personal Spitzenqualität zu günstigen Preisen servieren. Wir haben das beste Fleisch für Sie ausgewählt und portioniert. So können Sie Ihren Gästen problemlos höchste Qualität bieten.

Ganz gleich, ob Sie sich für unsere frischen, tiefgekühlten oder gegarten Produkte entscheiden: Qualität wird immer großgeschrieben. Die Herkunft unseres Fleisches ist kein Geheimnis und immer verantwortungsbewusst. Unsere renommierten Metzger und Köche verarbeiten das Fleisch zu erstklassigen Produkten, die Ihren Gästen vorzüglich munden werden.

**FRISCH**

 Geschnitten

## **Schnell und effizient arbeiten und Verarbeitungsverluste vermeiden**

Duke's Cuisine bringt Convenience in Ihre Küche. Wir bieten ein exquisites Sortiment an geschnittenem frisches Fleisch. So können Sie schnell und effizient arbeiten, vermeiden Verarbeitungsverluste und können exakt kalkulieren. Aber Convenience allein reicht nicht aus. Da wir an der gesamten Lieferkette beteiligt sind, von der Weide bis auf den Teller, gibt es bei uns keine unnötigen Zwischenstationen. Das spart Zeit und Geld. Darum können wir mit Fug und Recht sagen, dass wir Spitzenqualität zu günstigen Preisen liefern.



## RIBEYE

KALB | FRISCH



Der geschmackvollste Teil des Kalbs, butterzart. Ideal zum Grillen.

## NIERENZAPFEN

KALB | FRISCH



Ein einzigartiges Stück Kalbfleisch, grob strukturiert, kraftvoll im Geschmack.

## BÄCKCHEN

KALB | FRISCH



Perfektes Fleisch zum Schmoren, für echte Feinschmecker.

## BRIES

KALB | FRISCH



Innereien höchster Qualität, eine wahre Delikatesse.

## RÜCKEN OHNE KNOCHEN

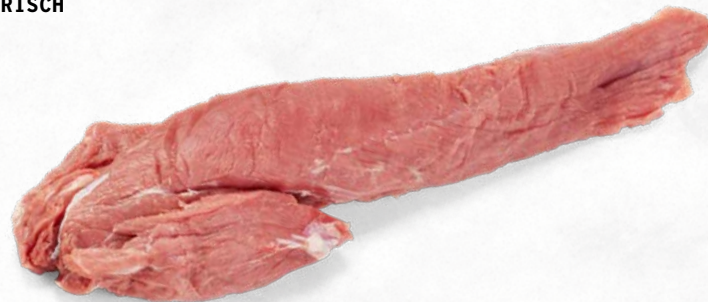
KALB | FRISCH



Schön mager und herrlich saftig dank des dünnen Fettrands.

## FILET

KALB | FRISCH



Der beste Teil vom Kalb, unvergleichlich zart.

## RINDERFILET

RIND | FRISCH



Das beste und zarteste Fleischstück des Rinds, fein strukturiert und noch feiner im Geschmack.

## RÜCKEN OHNE KNOCHEN STEAK READY

RIND | FRISCH



Ein Entrecôte mit herrlichem Biss dank des Fettrands.

## RIBEYE

RIND | FRISCH




Eines der saftigsten Steaks die es gibt, mit schöner Fettstruktur und vollem Geschmack.





# TIEFGEKÜHLT

 Portioniert

## Sie können immer genau die Menge zubereiten, die Sie benötigen

Mit unserem Angebot an portioniertem Tiefkühlfleisch unterstützen wir Sie dabei, die arbeitsintensiven Prozesse in der Küche zu erleichtern, Verschwendung zu vermeiden und Ihre Vorräte effizienter zu verwalten. Dank der langen Haltbarkeit von Tiefkühlprodukten haben Sie immer genügend Vorrat und es braucht nichts weggeworfen zu werden. Mit den vorgeschrittenen Portionen können Sie immer genau jene Menge zubereiten, die Sie benötigen. In unserem Sortiment bieten wir etwas für jeden Geschmack. Im Vordergrund steht dabei natürlich immer die Qualität. Convenience, ein fairer Preis und Spitzenqualität gehen bei uns immer Hand in Hand!

## RÜCKENSTEAK

KALB | TIEFGEKÜHLT



Ein wunderbares Stück Fleisch von der Kalbslende.

## WIENERSCHNITZEL

KALB | TIEFGEKÜHLT



Ein unvergleichliches paniertes Schnitzel aus magerem Kalbfleisch, ein echter Klassiker.

## LEBER

KALB | TIEFGEKÜHLT



Kalbsleber ist die feinsten aller Lebern, exquisit und mild im Geschmack.

## SCHNITZEL

KALB | TIEFGEKÜHLT



Original Schnitzel vom mageren Kalb, ein echter Klassiker.

## T-BONE

KALB | TIEFGEKÜHLT



Eine fantastisch zarte Kombination von Filet und Rückensteak.

## FILET STEAK

KALB | TIEFGEKÜHLT



Schöne Medaillons von der Lende, dem zartesten und besten Teil des Kalbs.

## FRENCH RACK

KALB | TIEFGEKÜHLT  
3 UND 6-RIPPEN OPTION



Ein robustes und vielseitiges Stück Kalbfleisch, ein echtes Prunkstück.

## RIBEYE

KALB | TIEFGEKÜHLT



Der geschmackvollste Teil des Kalbs, butterzart.

## BURGER

KALB | TIEFGEKÜHLT



Köstliche Burger aus gewürztem Kalbshackfleisch, saftig und voller Geschmack.

## SPARERIBS

KALB | TIEFGEKÜHLT



Leckere volle Spareribs mit viel Geschmack, sehr beliebt.

## TOMAHAWK

KALB | TIEFGEKÜHLT



Die Reifung am Knochen verleiht diesem exklusiven Stück Fleisch zusätzlichen Geschmack.

## OSSOBUCCO

KALB | TIEFGEKÜHLT



Ein traditionelles Schmorgericht der italienischen Küche.

## KALBSKNOCHEN

KALB | TIEFGEKÜHLT

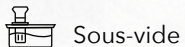


Die Basis für köstliche Brühe oder Soße.





# GEGART



## Schnell, einfach und unvergleichlich lecker!

Herrlich zartes, langsam gegartes Fleisch darf auf keiner Speisekarte fehlen. Diese Zubereitung ist allerdings eine große Herausforderung für die Restaurantküche, da sie sehr lange dauert. Diese Zeit nehmen wir uns aber gern. Servieren Sie Ihren Gästen mühelos ein perfekt gegartes Stück Kalbsschulter, Spareribs oder Tafelspitz. Mit unserem Sortiment an gegartem Convenience-Produkten, haben Sie immer fantastische Gerichte vorrätig, die Sie im Handumdrehen servieren können, ohne das Risiko, dass etwas weggeworfen werden muss. Schnell, einfach und unvergleichlich schmackhaft!



## KALBSSPARERIBS

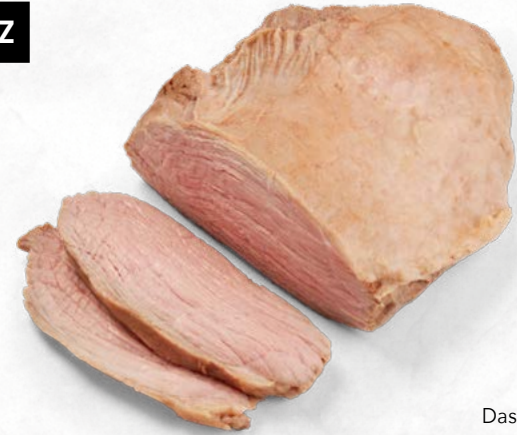
KALB | GEGART



Spareribs vom Kalb,  
die feine Alternative zum Schwein.

## TAFELSPITZ

KALB | GEGART



Das Schwanzstück ist ein Favorit  
echter Fleischliebhaber.

## PULLED VEAL

KALB | GEGART



Eine exquisite Kalbsvariante des beliebten Pulled Pork.

## KALBSBACON

KALB | GEGART



Leicht gesalzener und geräucherter  
Kalbsbacon in Scheiben.

## KALBSSCHULTERBRATEN

KALB | GEGART



Zart und geschmackvoll aus der Schulter.  
Ein Favorit auf jeder Speisekarte.

## OSSOBUCCO

KALB | GEGART



Ein traditionelles Schmorgericht der italienischen Küche.

## RIPPENFINGER

KALB | GEGART



Eine leckere Alternative zu Rinder- oder Schweinerippchen.

## BÜRGERMEISTERSTÜCK

KALB | GEGART



Unser Bürgermeisterstück wird sorgfältig in köstlicher Soße zubereitet, damit jedes Stück saftig und geschmackvoll ist.

## VITELLO

KALB | GEGART



Schön rosa gebratenes Kalbfleisch, ideal für Vitello tonnato.



# Die Kraft der **Zusammenarbeit**

Duke's Cuisine ist die Convenience-Linie von Vitelco, einer der größten Kalbfleischschlachthöfe und Zerleger in Europa. Vitelco engagiert sich aktiv in jedem Aspekt der Lieferkette, wobei ein Großteil davon unter unserer direkten Kontrolle steht. So unterstützen wir die Tierzüchter beispielsweise beim Kauf und bei der Pflege von Kälbern. Wir organisieren auch den Transport, oft mit unseren eigenen Fahrzeugen. Die Schlachtung und Verarbeitung der Kälber übernehmen wir selbst.

**Wir arbeiten mit Respekt für Mensch, Tier und Umwelt, um gemeinsam mit unseren Partnern hervorragende Ergebnisse zu erzielen.**

**Mehr Infos!** Besuche [www.vitelco-kalbfleisch.de](http://www.vitelco-kalbfleisch.de).



# Verarbeitung

Alle Produkte von Duke's Cuisine sind bereits sauber zugeschnitten, um Ihnen maximalen Komfort zu bieten. Einige unserer Produkte sind zusätzlich portioniert oder sogar sous-vide gegart. Wir tun dies, um Ihnen die Arbeit zu erleichtern und Rest zu vermeiden.



## **GESCHNITTEN**

- Ausgesuchte Cuts vom Kalb
- Vakuum verpackt
- Nach Gewicht sortiert



## **PORTIONIERT**

- 2 Wochen gereift
- Einzeln verpackt
- Frisch eingefroren



## **SOUS-VIDE**

- Gleichbleibend hohe Qualität
- Auf Kerntemperatur gegart
- Zubereitung im Backofen, im Wasserbad oder direkt im Ofen





# **DUKE'S CUISINE**

**FOR YOUR CONVENIENCE**

**[WWW.DUKESCUISINE.DE](http://WWW.DUKESCUISINE.DE) | [INFO@DUKESCUISINE.COM](mailto:INFO@DUKESCUISINE.COM) | +31 88 633 08 60**