



*no es solo carne  
es meer meat.*





*no es solo carne,  
es meermeat.*

Meermeat ist ein Familienunternehmen, das im Herzen der Fleischindustrie verwurzelt ist. **Unsere Leidenschaft für Spitzenleistungen hat uns dazu gebracht, uns auf den Import und Export von Fleisch höchster Qualität zu spezialisieren.** Gegründet mit dem Ziel, außergewöhnliche Produkte anzubieten, haben wir von Anfang an eine direkte Beziehung zu Züchtern und Landwirten aufgebaut. Diese Verbindung ermöglicht es uns, für jedes einzelne unserer Tiere eine außergewöhnliche Qualität zu garantieren.

Unser Katalog ist das Ergebnis dieses Engagements. Wir bieten eine große Auswahl an erstklassigen Fleischsorten und -rassen, die sorgfältig nach Qualität und Frische ausgewählt wurden. **Jedes Produkt unseres Sortiments ist das Ergebnis einer sorgfältigen Auswahl und steht für Exquisitität.**





Von unserem Hauptsitz in La Coruña, **Galizien** aus haben wir jahrelang persönlich eine unverwechselbare Produktpalette ausgewählt. Bei diesem sorgfältigen Prozess geht es darum, das perfekte Gleichgewicht zwischen Exzellenz, Rückverfolgbarkeit und Nachhaltigkeit zu finden. Diese drei Säulen sind für uns bei jedem Schritt unserer Tätigkeit von wesentlicher Bedeutung.

Wir bedienen nicht nur einen anspruchsvollen heimischen Markt, **sondern sind auch stolz auf unsere wachsende Präsenz auf wichtigen europäischen Märkten wie Frankreich, Italien und Deutschland.**

Entdecken Sie unsere Produktpalette, **bei der Qualität, Engagement und Anspruch mehr als nur ein Standard sind:** Sie sind die Essenz dessen, was wir tun und wer wir sind.



# unsere Rassen







*Origen* es familia, tradición, Galicia, Portugal y su Océano Atlántico. Es orballo, bosques, fuerza, campo, cercanía, calidad y selección.

Es camino, es final.

Son Rubia, Mirandesa, Cachena, Minhota, Arouquesa, Barrosa, Vianesa y más razas criadas en base al consumo sostenible de proximidad.

origen.  
*by meermeat.*

origen.  
*by meermeat.*

Bei Meermeat ist unsere “Origen”-Auswahl eine Hommage an unsere Wurzeln und die tiefe Verbundenheit mit unserer Region. **Wir arbeiten eng mit lokalen Landwirten, Züchtern und Schlachthöfen zusammen, um bei der Auswahl von rund 14 verschiedenen Rassen aus Galicien und Portugal jedes Detail zu berücksichtigen.**

Unsere Tiere genießen die Freiheit an der Atlantikküste, wo die Kraft des Meeres und die natürliche Umgebung einzigartige Bedingungen bieten. **Diese Umgebung trägt zusammen mit dem außergewöhnlichen Klima zu den besonderen Eigenschaften und der Qualität unseres Fleisches bei.**

Wir wählen Tiere in einem ungefähren Altersbereich von 8 bis 21 Jahren aus, da sich die Landwirte für eine verantwortungsvolle Führung der regionalen Zucht einsetzen, eine Weisheit, die über Generationen weitergegeben wurde.

**Die “Origen”-Auswahl, die sowohl Kühe als auch Ochsen umfasst, ist das Ergebnis dieses sorgfältigen und engagierten Prozesses und repräsentiert die Essenz unserer Wurzeln und Exzellenz der Region.**



# origen

Verschiedene Rassen wie Minhota, Holstein, Barrosa, Arouquesa, Mirandesa und andere, bei denen die Textur, der Geschmack und die Saftigkeit durch den Einfluss der natürlichen Umgebung und des intramuskulären Fetts verbessert werden.

Jede Rasse bringt ihren eigenen Charme und ihre Einzigartigkeit in unsere Produktpalette ein. Diese Rassen, die von lokalen Züchtern mit Hingabe gezüchtet werden.

# rubia

Zartes, tiefrotes und mäßig marmoriertes Fleisch, das sein cremegelbes Fett hervorhebt und einen einzigartigen und charakteristischen Geschmack hat.

Die Kombination aus Freilandhaltung an der Atlantikküste und dem Engagement für die Bewahrung lokaler Traditionen macht es zu einer der begehrtesten Rassen.

# buey

Eines der besonderen Tiere die man in unserer Region findet, alte Weideochsen kastriert und in der heutigen Zeit immer seltener anzutreffen, durch die Nutzung von landwirtschaftlichen Maschinen dienen diese Tiere der reinen Aufzucht und Fleischverarbeitung.

Die Größe der Muskelfasern des Rindes macht es zu einem perfekten Exemplar für die Trockenreifung, der es seinen starken und intensiven Geschmack verdankt, der es charakterisiert und ihm eine unvergleichliche Textur verleiht.





# wagyu



M  
|  
M



wagyu.  
*by meer meat*

Die aus Japan stammende Rasse Wagyu gilt unter Fleischliebhabern als eines der wertvollsten Juwelen. Seit Jahren begeistert sie die Liebhaber von exzellentem Fleisch in Europa, und wir bei Meermeat sind stolz darauf, ihre außergewöhnliche Qualität anbieten zu können, die auch in mehreren europäischen Ländern gezüchtet wird.

Unsere ausgewählten Züchter aus verschiedenen europäischen Ländern, die über umfangreiche Erfahrungen in diesem Bereich verfügen, garantieren unseren Kunden einen hohen Qualitätsstandard. Bei Meermeat wählen wir dank unserer großen Erfahrung in der Branche nur die höchste Kategorie aus.

Das Wagyu-Rind, das mit exklusiver Hingabe und einzigartiger Fütterung aufgezogen wird, zeichnet sich durch eine unvergleichliche Marmorierung und eine gleichmäßige helle Fettschicht aus. Darüber hinaus sorgt seine hervorragende Körperform für eine außergewöhnlich hohe Ausbeute und bietet ein unvergleichliches kulinarisches Erlebnis.



# simmental



# M M



simmental.  
*by meermeat*

Die prestigeträchtige Simmentaler Rasse mit Schweizer Wurzeln und deutsch-österreichischem Ursprung wird von Meermeat in lokalen Schlachthöfen sorgfältig ausgewählt, um die Qualität und Kontinuität des Produkts zu gewährleisten.

Die Besonderheit des Simmentaler Fleckviehs zeigt sich in seiner charakteristischen, gleichmäßigen, cremgelben Fettabdeckung und Marmorierung.

Diese Kombination von Eigenschaften führt zu einem außergewöhnlich gut geformten und ertragreichen Rücken, das diese Rasse als eine der renommiertesten und authentischsten in der gastronomischen Welt festigt.



# angus



M  
|  
M



angus  
*by meermeat*

Das Angusrind, zeichnet sich durch seine Anpassungsfähigkeit an unterschiedliche klimatische Bedingungen aus. Diese Rasse ist für ihre gute Marmorierung bekannt und bietet saftiges, schmackhaftes Fleisch, das für seine Zartheit geschätzt wird.

Die konstante Qualität und die Fähigkeit, hochwertiges Fleisch zu garantieren, machen sie zu einer zuverlässigen Wahl für Fleischliebhaber. Seine Vielseitigkeit erlaubt es, seinen unverwechselbaren Geschmack und seine zarte Textur in einer Vielzahl von Gerichten zu genießen.



# selecta

M  
—  
M



selecta.  
*by meer meat*

Entdecken Sie unsere Selecta-Linie, Färsen, die sorgfältig aus den wichtigsten Regionen Mitteleuropas ausgewählt wurden: Deutschland, Österreich, Holland oder Polen. Diese Linie zeichnet sich durch eine außergewöhnliche Marmorierung aus.

Die sorgfältige Auswahl von Qualitätsprodukten ist in jedem Stück sichtbar. Die optimale Marmorierung garantiert ein unvergleichliches kulinarisches Erlebnis. Diese repräsentative Auswahl aus Mitteleuropa spiegelt unser Engagement für Eliteprodukte wider, bei denen Qualität und überlegene Leistung unsere tägliche Herausforderung sind.



# jersey



M  
N



jersey  
*by meer meat*

Wir stellen Ihnen Jersey vor, unsere neueste Ergänzung zu Meermeat. Ursprünglich aus dem Vereinigten Königreich stammend und jetzt durch ausgewählte Betriebe in Dänemark gezüchtet, ist diese Rasse für ihre außergewöhnliche Qualität und ihre mittelgroße/kleine Genetik bekannt. Unser Engagement für hervorragende Qualität spiegelt sich in jedem Aspekt ihrer Aufzucht wider, von der Fütterung auf ausgewählten Weiden bis hin zur sorgfältigen Marmorierung, die ihr Fleisch kennzeichnet.

In einem zunehmend diversifizierten Markt mit einem wachsenden Angebot an Premium-Fleisch ist Meermeat bestrebt, an der Spitze zu bleiben und hohe Qualitätsstandards und eine sorgfältige Auswahl zu gewährleisten. Die Jersey-Rasse symbolisiert unser fortwährendes Engagement, unseren Händlern Spitzenprodukte zu liefern, die auf einer sorgfältigen Zucht und dem Erbe der Qualität beruhen.





## World *Steak* Challenge.

Die Auszeichnung bei der World Steak Challenge 2023 ist ein Zeichen der Exzellenz für Meermeat. Dank unseres Know-hows, jedem Stück je nach Rasse, Alter, intramuskulärem Fett und Fettabdeckung die erforderliche Reifung zuzuordnen, sind wir stolz darauf, die Anerkennung auf globaler Ebene zu verkünden.

Diese Anerkennung unterstreicht unser Engagement für hervorragende Qualität in der Fleischindustrie.





MEER  
MEAT

## dry aged.

Bei Meermeat wird der Trockenreifungsprozess in speziell entwickelten Kammern durchgeführt, in denen die Temperatur sorgfältig zwischen 1 und 2 Grad Celsius und die relative Luftfeuchtigkeit zwischen 70 und 75 % geregelt wird.

Unter diesen kontrollierten Bedingungen werden sorgfältig ausgewählte Teilstücke über mehrere Wochen hinweg einer kontrollierten Dehydratisierung unterzogen. Durch diesen Prozess werden die Aromen verstärkt und jedes Teilstück erhält eine einzigartige Textur.

Diese handwerkliche Technik in Verbindung mit unseren hohen Qualitätsstandards gewährleistet, dass jeder Bissen unserer Dry-Aged-Fleischs von unübertroffener Qualität ist.





## unsere einrichtungen

Die Meermeat-Anlage ist das Herzstück unserer Verpflichtung zu Spitzenleistungen. Mit mehr als 1.000 Quadratmetern gekühlter Fläche und einer strengen Qualitätskontrolle und Rückverfolgbarkeit in jeder Phase garantieren wir die Lieferung von Spitzenprodukten.

Von der sorgfältigen Auswahl bis zur Reifung unter optimalen Bedingungen wird jedes Detail genauestens kontrolliert, um höchste Qualität zu gewährleisten.

Unsere Logistik- und Verwaltungsabteilungen arbeiten daran, jeden Prozess zu optimieren, um pünktliche und effiziente Lieferungen zu gewährleisten. Auch unser Verkaufsteam setzt sich für das Wohlergehen unserer Kunden ein und bietet eine persönliche Betreuung vom ersten Kontakt bis nach dem Kauf.

Bei Meermeat sind unsere Einrichtungen die Grundlage für ein kontinuierliches Engagement für Qualität und Kundenzufriedenheit.





*no es solo carne  
es meer meat.*

## MEERMEAT

POLÍGONO DE PIADELA SUR  
NAVE 7 · CP15319  
BETANZOS, A CORUÑA, SPAIN

INFO@MEERMEAT.COM  
+34.981.913.850

@meer\_meat