

PRODUZENTEN

Qualität aus Überzeugung



Seit 1893 steht der Name VITABEEF für erstklassige Fleischqualität und eine langjährige Familientradition im Metzgerhandwerk. In siebter Generation setzen sie ihre Philosophie des Metzgerhandwerks fort, kombiniert mit der Hanseatischen Kaufmannstradition, die bis in die Kaiserzeit zurückreicht. Sie erschaffen eine Verbindung von Tradition, Qualität, Nachhaltigkeit und Innovation.

DAS UNTERNEHMEN

Die Wurzeln von VITABEEF reichen tief in die Vergangenheit, wie in den Kontorbüchern der Kaiserzeit penibel dokumentiert ist. Vor rund 40 Jahren mündete dieses reiche Familienwissen schließlich in der Gründung des heutigen Unternehmens. Seitdem vertrauen Kunden aus Gastronomie und Handel auf die Expertise und die absolute Transparenz der Fleisch-Qualitäten der Marke VITABEEF.

Was macht das Fleisch von VITABEEF so einzigartig? Es sind nicht nur die langjährige Tradition und das Handwerk, sondern auch die Philosophie, dass die stärksten Tiere nicht unbedingt die besten sind. Daher beziehen sie ihr Fleisch von Weideochsen, die in natürlicher Weidehaltung aufwachsen und ohne Verfütterung von Masthilfsmitteln auskommen. Diese Ochsen entwickeln mehr Fett als Bullen, was das Fleisch geschmackvoller und zarter macht. Durch die längere Reifezeit entwickeln sie auch mehr Gewicht, was zu einem volleren und reichhaltigeren Geschmack führt. Die Auswahl der besten Stücke erfolgt noch vor Ort, bevor das Fleisch auf eine mehrwöchige Seereise Richtung Hamburg geschickt wird. Auf dem traditionellen Seeweg reift das Fleisch auf natürliche Weise und unter idealen klimatischen Bedingungen weiter, bevor es die Kunden erreicht.

Das Unternehmen setzt auf ausgesuchte Fleischrassen wie Aberdeen Angus und Hereford, die für ihre Vielseitigkeit in der Küche, ihre Zartheit und ihr besonderes Aroma bekannt sind. Diese Rassen sind auf hochwertige Fleischproduktion ausgerichtet und bieten Genießern und anspruchsvollen Gastronomen ein Geschmackserlebnis der Extraklasse. Für VITABEEF ist Fleisch mehr als nur ein Produkt – es ist eine Leidenschaft, der sie sich mit Leib und Seele verschrieben haben. Diese Hingabe spiegelt sich in jedem Stück Fleisch wider, das sie anbieten, und macht sie zu einem der führenden Spezialisten für hochwertiges Fleisch.

NACHHALTIGKEIT & VERANTWORTUNG

Bei VITABEEF geht es nicht nur um erstklassigen Geschmack, sondern auch um Nachhaltigkeit und Verantwortung gegenüber der Umwelt. Durch die Auswahl von Weideochsen, die in natürlicher Weidehaltung aufwachsen, wird nicht nur das Wohlbefinden der Tiere sichergestellt, sondern auch die Umwelt geschont. Denn Weidehaltung trägt zur Erhaltung der Artenvielfalt bei und minimiert den ökologischen Fußabdruck im Vergleich zu intensiver Stallhaltung. Darüber hinaus legen sie großen Wert auf Transparenz und Rückverfolgbarkeit entlang der gesamten Lieferkette. Die Kunden können sich darauf verlassen, dass jedes Stück Fleisch von höchster Qualität ist und unter den bestmöglichen Bedingungen produziert wurde.

Obwohl das Unternehmen auf eine lange Tradition zurückblickt, ruht es sich nicht auf seinen Lorbeeren aus. Kontinuierliche Innovation und die Bereitschaft, neue Wege zu gehen, zeichnen das Unternehmen aus. Dabei werden jedoch niemals die Werte und Prinzipien der Familientradition vernachlässigt. Jedes Produkt von VITABEEF vereint das Beste aus Vergangenheit und Gegenwart.

Entdecke die große Vielfalt unseres Fleischsortiments

Weitere Stories auf waurig.com/stories

