

WestfalenLand: Nachhaltige Vielfalt

WestfalenLand ist in der Westfleisch-Gruppe der Spezialist für SB-Frischfleisch, frische Fleisch-Convenience und Hackfleischspezialitäten. Auf der Anuga präsentiert die Veredelungstochter mit „PURE Masterbeef“ dem Publikum erstmals eine eigene Marke. Darüber hinaus setzt WestfalenLand über die gesamte Produktrange auf ein nachhaltige Verpackungskonzepte.

WestfalenLand ist einer der größten deutschen Hersteller von SB-Frischfleisch und frischer Convenience. Als Vollsortimenter kann das Unternehmen den seit Jahren steigenden Bedarf in diesen Segmenten perfekt bedienen. Auf über 20.000 Quadratmetern Produktionsfläche werden in Münster über 250 verschiedene Artikel für den klassischen Einzelhandel, den Discount und den Großhandel in Deutschland und Europa hergestellt. Innovative Produktentwicklungen und die Umsetzung der Qualitätsstrategie der Kunden sind Teil des Dienstleistungsangebotes. Moderne Technik und perfekt eingespielte Abläufe garantieren den Kunden auch in Spitzenzeiten eine reibungslose Verladung und pünktliche Lieferung.

Markenqualität mit „PURE Masterbeef“

Mit Pure Masterbeef stellt Westfleisch dieses Jahr erstmals in der Unternehmensgeschichte ein eigenes Markenprodukt vor. Die hochwertigen Fleisch-Produkte vom Rind mit Schwerpunkt Färsen werden bei WestfalenLand produziert und in einem einzigartigen Dry-Aged-Verfahren veredelt. Rund 360 Stunden reifen die hochwertigen Steakfleisch-Spezialitäten nach dem besonderen „PUREAGING-Verfahren“ in einem eigens entwickelten Verfahren. Durch Zugabe von feinstem Himalaya-Salz entsteht ein Produkt in besonders hochwertiger Qualität. Die dafür nötige fachliche Expertise im Umgang mit dem Jahrhunderte alten Veredelungsprozess bringen Metzgermeister von WestfalenLand mit, die jeden Schritt des gesamten Produktionsprozesses begleiten. Präsentiert in der von WestfalenLand etablierten Flatboard-Verpackung genügt PURE Masterbeef neben höchsten Qualitätsansprüchen ebenso der Verantwortung im Bereich Nachhaltigkeit.

Nachhaltige Verpackungslösungen

Egal ob Grillprodukte, Steaks, conveniente Braten, Hackfleisch-Varianten, diverse Mikrowellen-Menüs, angesagte Slow-Cooked-Trends oder verschiedenste Schnitzel-Klassiker – bei WestfalenLand finden die Kunden aus dem Groß- und Einzelhandel die passenden, individuell zugeschnittenen Angebote. Einen zusätzlichen Mehrwert bieten die nachhaltigen Verpackungslösungen. Mit der innovativen Präsentationsmöglichkeit für SB-Steaks und SB-Frischfleisch lassen sich die Produkte im bereits seit vielen Jahren erprobten „Flatboard“

ansprechend präsentieren. Diese Verpackungsweise ist nachhaltig und sorgt für eine Plastikeinsparung von etwa 60 %. WestfalenLand entwickelte die eigene Technologie stetig weiter und hat diese auf weitere Artikel des Sortiments ausgeweitet. Dies ermöglicht eine noch bessere Präsentation sowie eine längere Haltbarkeit der hochwertigen Schweinefleisch-Produkte. Auf der diesjährigen Anuga präsentiert WestfalenLand das neue Verpackungsformat „Twinboard“, das zwei Stück Fleisch sauber getrennt voneinander in einer Verpackung präsentiert – ansprechend und praktisch für die Verbraucher.

Einzigartige Rundumlösung

Weitere Highlights der Münsteraner sind die vielfältigen Hackfleisch-Produkte. Bei diesem hochsensiblen Erzeugnis hat sich das Unternehmen in den vergangenen Jahren einen exzellenten Ruf erarbeitet. Zur Wahl stehen neben den klassischen Hackfleisch-Varianten aus Rind- und Schweinefleisch auch zahlreiche weiterverarbeitete Hackerzeugnisse. So können die Kunden wählen zwischen convenient vorbereiteten Produkten wie Hackbällchen, Cevapcici, Hackbraten, Beefsteaks oder klassische Frikadellen. Auch hybride Varianten aus einer Mischung aus Fleisch und Gemüse sowie veganes Hack deckt der SB-Spezialist ab. Alle Hackfleisch-Produkte bietet WestfalenLand in sämtlichen Haltungsstufen und Qualitätsstufen – eine einzigartige 360-Grad-Lösung auf dem Markt.

www.westfalenland.de

Passendes Bildmaterial finden Sie unter: <https://www.westfleisch.de/presse/galerie.html>