



Aberdeen Black – Pure Australian Grainfed Beef

**Mals, vol
en sappig
van smaak!**

**Zart,
vollmundig
und saftig im
Geschmack!**

Aberdeen Black is hoogwaardig graangevoerd rundvlees van kuddedieren, opgegroeid in een natuurlijke omgeving. Door de perfecte marbering en structuur van het vlees is het Australisch graangevoerde rundvlees van Aberdeen Black, mals, vol en sappig van smaak. Aberdeen rundvlees is afkomstig uit de Australische provincie New South Wales, een zuidelijke regio rijk aan graslanden. Onder het merk Aberdeen Black leveren wij zachte, smaakvolle producten van constante kwaliteit. De runderen worden zorgvuldig geselecteerd: het beste vlees met een sappige tederheid. Omdat de dieren grazen op het zonnigste gedeelte van de Riverina New South Wales en vervolgens onder een zeer strikt gecertificeerd programma drie maanden worden afgemest op hoogwaardig graan, kan Aberdeen Black hoogwaardig rundvlees produceren dat prijzen wint voor zijn constante kwaliteit, malsheld en smaak. Daarnaast is het vlees het hele jaar door beschikbaar.

Australië is een van de veiligste landbouwomgevingen voor dierlijke gezondheid, traceerbaarheid en bioveiligheid wereldwijd. Aberdeen Black-kuddes bestaande uit enkel geselecteerde Hereford- of Angus-rassen worden geselecteerd op kwaliteit en vitaliteit. Nadat de kuddes hebben gegraasd over uitgestrekte groene vlaktes van New South Wales worden de runderen overgebracht naar de eigen gelegen feed-lot die grenst aan het slachthuis. Hier worden de dieren tot slot 120 dagen afgemest met hoogwaardig graan. Doordat er geen transport nodig is van de feed-lot naar het slachthuis, is het stressniveau zeer laag. Al deze pluspunten komen ten goede aan de kwaliteit, smaak en malsheld.

Voordelen Aberdeen Black Grainfed Australian Beef:

- Perfecte afmesting
- Strikte protocollen
- Consistente specificaties en verpakking
- Gegarandeerde leveringen
- Hoogwaardig product met een perfecte kwaliteit
- Eigen feed-lot, gelegen naast het slachthuis
- Winnaar great taste award 2012, 2013 & 2014

Aberdeen Black ist hochwertiges, getreidegefüttertes Rindfleisch von Herdentieren, die in natürlicher Umgebung aufgewachsen sind. Durch seine perfekte Marmorierung und Struktur ist das australische, getreidegefütterte Rindfleisch der Aberdeen Black zart, voll und saftig im Geschmack. Das Aberdeen-Rindfleisch stammt aus der australischen Provinz New South Wales, einer südlichen, weidenreichen Region. Unter der Marke Aberdeen Black liefern wir zarte, schmackhafte Produkte mit konstanter Qualität. Die Rinder werden sorgfältig selektiert: das beste Fleisch, saftig zart. Da die Tiere im sonnigsten Teil von Riverina New South Wales grasen und anschließend in einem sehr strikten, zertifizierten Programm drei Monate lang mit hochwertigem Getreide gemästet werden, ist Aberdeen Black in der Lage, hochwertiges Rindfleisch zu produzieren, das für seine konstante Qualität, die Zartheit und den Geschmack mehrfach preisgekrönt wurde. Darüber hinaus ist das Fleisch das ganze Jahr über verfügbar.

Australien ist weltweit eine der sichersten Landwirtschaftsregionen bezüglich der Tiergesundheit, der Rückverfolgbarkeit und der Biosicherheit. Die Aberdeen Black-Herden, die ausschließlich aus ausgewählten Hereford- oder Angus-Rassen bestehen, werden hinsichtlich ihrer Qualität und Vitalität selektiert. Nachdem die Herden auf den weitläufigen grünen Ebenen von New South Wales gegraast haben, werden die Rinder in einen eigenen Maststall, der an den Schlachthof grenzt, gebracht. Hier werden die Tiere zum Schluss 120 Tage lang mit hochwertigem Getreide gemästet. Dadurch, dass von dem Maststall kein Transport zum Schlachthof notwendig ist, ist das Stressniveau sehr niedrig. All diese Pluspunkte kommen der Qualität, dem Geschmack und der Zartheit zugute.

Vorteile des Aberdeen Black Grainfed Australian Beef:

- Perfekte Mast
- Strikte Protokolle
- Konsistente Spezifikationen und Verpackung
- Garantierte Lieferung
- Hochwertiges Produkt mit einer perfekten Qualität
- Eigener Maststall neben dem Schlachthof
- Gewinner des Great Taste Award 2012, 2013 & 2014

