



Kumanu – The world's most carefully raised lamb

Hoeden, voeden, verzorgen en koesteren – dat betekent Kumanu in Maori. Dit is niet de makkelijkste weg om in te slaan, maar wel een weg die naar gelukkige en gezonde dieren leidt en naar natuurlijk, gezond en heerlijk lamsvlees. Kumanu-lamsvlees komt van de met de meeste zorg gefokte lammeren ter wereld. Kumanu-boeren houden er hun eigen normen en strikte kwaliteitseisen op na. Dat resulteert in gezonde dieren met premium, smaakvol vlees. Kumanu-lammeren voldoen aan de hoogste normen ter wereld voor de meest veeleisende consumenten ter wereld.

Lamsvlees voor lichaam en geest

Kumanu-lammeren scharrelen hun hele leven vrij rond in de beste en groenste weilanden van Nieuw-Zeeland. Door een verhoogd toezicht met een zorgzame behandeling te combineren, wordt stress tot een minimum beperkt en dat heeft een positief effect op de kwaliteit van het vlees. Kumanu heeft een ongeëvenaard malse sappige textuur. Kumanu-lamsvlees bevat verrassend weinig calorieën, maar blijft een van de beste bronnen van ijzer, zink en belangrijke B-vitamines.

Lammeren die worden gefokt waarbij kosten noch moeite worden gespaard

Het is een veeleisende en vaak moeilijke taak om Kumanu-lammeren te fokken, maar wij zijn ervan overtuigd dat deze fokmethode Kumanu-lamsvlees juist zo bijzonder maakt. Kumanu-lammeren worden gefokt binnen een wereldwijd toonaangevend systeem dat door de boeren zelf is bedacht. Het systeem bestaat uit familiebedrijven van Kumanu-boeren die nauw samenwerken met ervaren dierenartsen. Elke Kumanu-boer moet voldoen aan de strenge normen die het mogelijk maken om objectief en wetenschappelijk toezicht te

houden op het dierenwelzijn en het milieu. Ten grondslag aan het Kumanu-systeem ligt het feit dat deze boeren meer tijd besteden aan het meten en beheren van het dierenwelzijn dan in enig andere vergelijkbaar boerensysteem. De Kumanu-kwaliteitsnormen zijn de uitgebreidste normen ter wereld en strekken zich zelfs uit tot de invloed van de veehouderij op het milieu en de verantwoording die de veehouders zijn verschuldigd aan de gemeenschap die ze ondersteunen. Het is een volledig transparant systeem waarvan alle gegevens van de afgelopen tien jaar openbaar zijn en kunnen worden gecontroleerd.

De kwaliteiten waar Kumanu voor staat:

- Kumanu fokt alleen eersteklas Nieuw-Zeelandse scharrellammeren
- Alle lammeren worden door familiebedrijven in een idyllische en stressvrije omgeving gefokt
- De lammeren worden gefokt op basis van de meest toonaangevende normen voor dierenwelzijn en milieu ter wereld
- De dieren grazen uitsluitend buiten in de wei en krijgen natuurlijke voeding
- De lammeren worden met de hand geselecteerd, zodat u alleen het beste krijgt
- Alle lammeren zijn vrij van antibiotica en hormonen
- De normen voor malsheid en sappigheid zijn ongeëvenaard
- Een zachte en subtiele smaak met een textuur die op de tong smelt
- De kwaliteit is consistent en gegarandeerd

Schoonderwoerd Vlees is de exclusieve partner van Kumanu-lamsvlees in de wereld.

Hüten, füttern, pflegen und verhätscheln – das bedeutet Kumanu in Maori. Es ist nicht der einfachste Weg, den man wählen kann, jedoch der Weg, der zu glücklichen und gesunden Tieren führt und natürlich zu gesundem und herrlichem Lammfleisch. Das Kumanu-Lammfleisch stammt von den mit der weltweit größten Sorgfalt gezüchteten Lämmern. Die Kumanu-Bauern erfüllen ihre eigenen Normen und strikte Qualitätsanforderungen, zum Beispiel bezüglich der eigenen Zuchtmethode, des Futters und des Lebensstandards. Das führt zu gesunden Tieren mit Premiumfleisch voller Geschmack. Die Kumanu-Lämmer erfüllen die weltweit höchsten Normen für die anspruchsvollsten Verbraucher der Welt.

Lammfleisch für Körper und Geist

Die Kumanu-Lämmer grasen ihr Leben lang frei. Durch die Kombination von gesteigerter Kontrolle und sorgfältiger Behandlung wird Stress auf ein Minimum beschränkt, was sich positiv auf die Qualität des Fleisches auswirkt. Das Kumanu hat eine unvergleichlich zarte, saftige Textur. Das Kumanu-Lammfleisch enthält erstaunlich wenige Kalorien, bleibt jedoch eine der besten Quellen für Eisen, Zink und wichtige B-Vitamine.

Lämmerzucht, bei der weder Kosten noch Mühe gespart wird

Es ist eine herausfordernde und oft schwierige Aufgabe, Kumanu-Lämmer zu züchten. Wir sind jedoch davon überzeugt, dass gerade diese Zuchtmethode das Kumanu-Lammfleisch gerade so besonders macht. Die Kumanu-Lämmer werden in einem weltweit tonangebenden System gezüchtet. Jeder Kumanu-Bauer muss die strengen Normen erfüllen, die eine objektive und wissenschaftliche Überwachung des Tierwohlseins und der Umwelt

ermöglichen. Die Grundlage des Kumanu-Systems bildet die Tatsache, dass diese Bauern mehr Zeit mit dem Messen und Steuern des Tierwohlseins verbringen als in irgendeinem anderen vergleichbaren Landwirtschaftssystem. Die Kumanu-Qualitätsnormen sind die ausführlichsten auf der Welt und reichen sogar bis zum Einfluss der Viehwirtschaft auf die Umwelt und der Verantwortung der Viehhalter der Gesellschaft, die sie unterstützen, gegenüber. Es handelt sich um ein vollständig transparentes System, dessen Daten der letzten zehn Jahre öffentlich sind und eingesehen werden können.

Die Qualitäten, die Kumanu repräsentiert:

- Kumanu züchtet ausschließlich erstklassige Neuseeland-Freilaufämmer
- Sämtliche Lämmer werden in Familienbetrieben auf eine idyllische und stressfreie Weise gezüchtet
- Die Lämmer werden auf der Grundlage der weltweit maßgeblichsten Normen für Tierwohlsein und Ökologie gezüchtet
- Die Tiere grasen ausschließlich draußen auf der Weide und bekommen natürliches Futter
- Die Lämmer werden von Hand gewählt, sodass Sie nur das Beste erhalten
- Sämtliche Lämmer sind frei von Antibiotika und Hormonen
- Die Normen für Zartheit und Saftigkeit sind unvergleichlich
- Ein zarter und subtiler Geschmack mit einer Textur, die auf der Zunge vergeht
- Die Qualität ist konsistent und wird garantiert

Schoonderwoerd Vlees ist der weltweit exklusive Partner des Kumanu-Lammfleischs

