



with
Love
New from
Zealand

Ovation – Passion for Tenderness

Wat maakt Ovation Lamsvlees speciaal? Het antwoord; is 'Passion for Tenderness'. Het lamsvlees van Ovation is vol van smaak en mals. Ovation is in staat continuïteit van verse producten te leveren. Ovation Lamsvlees komt van Nieuw-Zeelandse boerenbedrijven gevestigd op het Noordereiland waar de grasgevoerde lammeren in een regelmatig klimaat en in een natuurlijke omgeving naar hartenlust vrij kunnen grazen en bewegen. De geselecteerde boerenbedrijven van Ovation moeten dan ook voldoen aan strikte eisen op het vlak van dierenwelzijn en natuurlijke voeding. Dit samen maakt Ovation Free-range Lamsvlees zo speciaal. Ovation is opgericht in midden jaren 80. Ovation Free-range lammeren worden opgefokt op familieboerderijen, rijk aan grote grasvelden en uitgestrekte bergen. Ovation boeren zijn onderworpen aan strenge selectiecriteria. Eén van de belangrijkste aspecten hiervoor is; opgroeien in een vrije omgeving. Ovation boeren moeten tevens voldoen aan de internationale eisen op het gebied van dierenwelzijn en bezitten een grondige kennis van de natuurlijke opgroeisystemen. Dit samen wordt grondig bijgehouden in het Ovation grass-fed en Free-range-kwaliteitsverzekeringsprogramma. Ovation heeft tevens zijn eigen lijn voor schapenvlees onder het merk Kiwi. Al het vlees afkomstig van Ovation is HACCP-geproduceerd en afkomstig uit twee ultramoderne slachthuizen, gevestigd op het Noordereiland. Deze slachthuizen staan volledig onder controle van de New Zealand Ministry of Primary Industries. Ovation Free-range lamsvlees wordt geëxporteerd naar ruim 50 landen wereldwijd.



Was macht Ovation Lammfleisch besonders? Die Antwort lautet: „Passion for Tenderness“. Das Lammfleisch von Ovation ist vollmundig und zart im Geschmack. Ovation ist in der Lage, kontinuierlich frische Produkte zu liefern. Das Ovation Lammfleisch kommt von neuseeländischen Bauernbetrieben, die auf der Nordinsel gelegen sind, wo die grasgefütterten Lämmer in einem regelmäßigen Klima und einer natürlichen Umgebung nach Herzenslust grasen und sich bewegen können. Die ausgewählten Bauernbetriebe von Ovation müssen deswegen auch strikte Anforderungen bezüglich des Tierwohlseins und der natürlichen Fütterung erfüllen. Diese Faktoren zusammen machen das Ovation Freiland-Lammfleisch zu etwas ganz Besonderem. Ovation wurde Mitte der Achtzigerjahre gegründet. Die Ovation Freiland-Lämmer werden auf Familienbauernhöfen gezüchtet, die über weitläufige Wiesen in den Bergen verfügen. Die Ovation-Bauern werden nach strengen Kriterien ausgewählt. Einer der wichtigsten Aspekte lautet: aufwachsen in einer freien Umgebung. Die Ovation-Bauern müssen darüber hinaus die internationalen Anforderungen auf dem Gebiet des Tierwohlseins erfüllen und gründliches Wissen über natürliche Aufzuchtssysteme besitzen. Das alles wird gründlich im Ovation „Grasgefüttert im Freiland“-Qualitätssicherungsprogramm registriert. Ovation führt ebenfalls seine eigene Linie mit Schafffleisch unter der Marke Kiwi. Das gesamte Fleisch von Ovation ist nach HACCP-Kriterien produziert und stammt aus zwei ultramodernen Schlachthöfen, die sich auf der Nordinsel befinden. Diese Schlachthöfe werden vollständig vom New Zealand Ministry of Primary Industries überwacht. Das Ovation Freiland-Lammfleisch wird in über 50 Länder weltweit exportiert.