



Aberdeen Black – Pure Australian Grainfed Beef

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

**Tender,
flavourful
and juicy!**

Aberdeen Black is hoogwaardig graangevoerd rundvlees van kuddedieren, opgegroeid in een natuurlijke omgeving. Door de perfecte marbling 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, malsheid 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 malsheid.

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 is high-quality, grain-fed beef from cattle that has been raised in a natural environment. Thanks to the perfect marbling and structure of the meat, Australian grain-fed Aberdeen Black beef is tender, full-flavoured and juicy. Aberdeen beef comes from the Australian province of New South Wales, a southern region rich in grasslands. Under the name Aberdeen Black we supply tender, tasty products of constant quality. The beef is carefully selected: the best meat with juicy tenderness. Because the animals graze on the sunniest part of the Riverina New South Wales and are then fattened on high-quality grain for three months under a very strictly certified programme, Aberdeen Black is able to produce high-quality beef that has won prizes for its constant quality, tenderness and flavour. What's more, the meat is available all year round.

Australia is one of the safest agricultural environments for animal health, traceability and biosafety in the world. Aberdeen Black cattle, consisting solely of selected Hereford or Angus races, is selected based on quality and vitality. After the cattle has grazed on the expansive green pastures of New South Wales, the cattle is brought to an in-house feed lot next to the slaughterhouse. Here the animals are fattened with high-quality grain for 120 days. Because no transport is required from the feed lot to the slaughterhouse, the stress level is very low. All of these advantages benefit the quality, flavour and tenderness.

Advantages of Aberdeen Black grain-fed Australian beef:

- Perfect fattening
- Strict protocols
- Consistent specifications and packaging
- Guaranteed deliveries
- High-quality product with perfect quality
- In-house feed lot located next to the slaughterhouse
- Winner of the Great Taste Award 2012, 2013 and 2014

