



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.

To look after, feed, care for and nourish – that's what Kumanu means in Maori. This is not the easiest path to choose, but it is the path that results in happy and healthy animals and natural, healthy and delicious lamb. Kumanu lambs come from the world's most carefully raised lambs. Kumanu farmers maintain their own standards and strict quality and breeding requirements which result in healthy animals with premium, flavourful meat. Kumanu lambs fulfil the highest standards in the world for the most demanding consumers in the world.

Lamb for the body and the soul

Kumanu lambs roam around freely in the pure and green pastures of New Zealand eating only fresh grass and natural foliage. By combining increased monitoring with careful treatment, stress is minimised, and this has a positive effect on the quality of the meat. Kumanu has an unequalled, tender and juicy texture, yet is an exceptionally lean meat that achieves a consistent excellent flavour. Lean lamb meat contains surprisingly few calories while remaining one of the best sources of iron, zinc and important B vitamins.

Lambs raised without the short cuts

Breeding Kumanu lambs is a demanding and often difficult task, but we are convinced that this breeding method is exactly what makes the Kumanu meat so exceptional. Kumanu lamb is raised under a world leading system developed by farmers themselves. Made up entirely of family-owned farms working in close partnership with experienced veterinarians, every Kumanu farmer must comply with the strict standards

that make it possible to maintain objective and scientific monitoring of the animal welfare and the environment. The principle of the Kumanu system is based on the fact that these farmers spend more time on assessing and managing animal welfare than in other comparable farming systems. The Kumanu quality standards are the most extensive standards in the world and even extend to the influence of the farm on the environment and the responsibility that farmers have toward the community that they support. It is a fully transparent system: its data from the past 10 years are public and can be verified.

The qualities for which Kumanu stands:

- Kumanu breeds only first-rate New Zealand free-range lamb
- All lambs are family farmed in an idyllic and stress-free environment
- The lambs are bred based on the most progressive standards for animal wellness and environment in the world
- The animals are exclusively free-range and receive natural feed
- The lambs are selected by hand, so that you always get only the best
- All lambs are free of antibiotics and hormones
- The standards for tenderness and juiciness are unchanged
- A soft, subtle flavour with a texture that melts on the tongue
- The quality is consistent and guaranteed

Schoonderwoerd Vlees is the exclusive partner of Kumanu lamb worldwide.

