



Canterbury Lamb and Beef – Traditionally Grown

Canterbury is een gerenommeerd producent van puur Nieuw-Zeelandse grasgevoerd lams- en rundvlees. Nieuw-Zeeland is al meer dan 100 jaar de bakermat van 's werelds fijnste landbouw. Vruchtbare vlakten, een gematigd klimaat en generaties toegewijde landbouwers maken deze eilandstaat tot een vanzelfsprekende bron van natuurlijke voeding.

Canterbury-lam en -rund is een natuurlijke vervulling van een belofte, die begint bij Nieuw-Zeelandse met dauw overgoten uitgestrekte weiden en eindigt met een heerlijk stukje vlees en een betrouwbare en eerlijke eetervaring.

De lammeren en runderen zijn traditioneel gefokt, grazen in vrije uitloop en de dieren groeien op natuurlijke wijze op. Dit alles garandeert een consistente kwaliteit. Het vlees is het hele jaar door beschikbaar en voldoet aan de voedselveiligheids- en traceerbaarheidseisen van de EU.

Redenen om voor Canterbury lams- en rundvlees te kiezen:

- Mager en voedzaam
- Bevat hoog gehalte vitamine E
- Natuurlijke volle smaak, fijne textuur
- Van oudsher gehouden in grazende buitenruimtes
- Consistente kwaliteit



Canterbury Lamb and Beef – Traditionally Grown

Canterbury ist ein renommiertes Produkt aus purem, grasgefüttertem Lamm- und Rindfleisch aus Neuseeland. Neuseeland ist bereits seit mehr als 100 Jahren die Heimat der feinsten Landwirtschaft weltweit. Fruchtbare Ebenen, ein gemäßigtes Klima und Generationen hingebungsvoller Farmer machen diesen Inselstaat zu einer Quelle natürlicher Nahrung.

Canterbury Lamm und Rind sind die natürliche Erfüllung eines Versprechens, das bei den neuseeländischen mit Tau überfluteten, ausgedehnten Weiden beginnt und mit einem köstlichen Stück Fleisch sowie einem wahrhaften, ehrlichen Esserlebnis endet.

Die Lämmer und Rinder werden traditionell gezüchtet, grasen im Freiland und die Tiere wachsen auf natürliche Weise auf. Dies alles garantiert eine beständige Qualität. Das Fleisch ist das ganze Jahr über verfügbar und entspricht den Lebensmittelsicherheits- und Rückverfolgungsanforderungen der EU.

Gründe für eine Entscheidung für Canterbury Lamm- und Rindfleisch:

- Mager und nährstoffreich
- Enthält einen hohen Anteil an Vitamin E
- Natürlicher, vollmundiger Geschmack, feine Textur
- Von jeher auf Grasflächen gehalten
- Beständige Qualität



Canterbury Lamb and Beef – Traditionally Grown

Canterbury is a renowned producer of pure New Zealand grass-fed lamb and beef. New Zealand has been the pioneer of the finest agriculture in the world for more than 100 years. Rich and fertile plains, a moderate climate and generations of dedicated farmers have made this island state into a self-evident source of natural food.

Canterbury lamb and beef are a natural fulfilment of a promise that begins with New Zealand's expansive meadows, laden with dew, and ends with a delicious cut of meat and an honest and authentic taste experience.

The lambs and cattle are bred in the traditional way, and are left to graze and mature naturally. The result is consistent quality. The meat is available all year round and meets the EU food safety and traceability requirements.

Reasons to choose Canterbury lamb and beef:

- Lean and nutritious
- With high vitamin E content
- Natural, full flavour, delicate texture
- Traditionally kept outdoor, in grazing pastures
- Consistent quality

