



Duncan - Quality Meat from New-Zealand Deer

Hertenvlees van Duncan is afkomstig uit Nieuw-Zeeland, waar de herten in de natuur gefokt worden en alle ruimte krijgen om te grazen. Dit zorgt voor een verfijnde smaak met frisse en delicate tonen. Het vlees is van ongekende kwaliteit en voldoet aan de strikte Nieuw-Zeelandse eisen op het gebied van voedselveiligheid.

De herten worden gehouden op de groene graslanden van Nieuw-Zeeland. Volgens Duncan is een vrije geest essentieel voor het fokken van herten: hierbij draait het om een zachte aanpak en intuïtief respect tussen de fokker en het dier. Dit zorgt voor gezonde herten en vlees van onderscheidende kwaliteit met een consistente smaak.

Hertenvlees van Duncan Farms is een lichtere variant van rood vlees dat op vele manieren te bereiden is en echt iets anders biedt. Het vlees bevat veel ijzer, weinig vet en is erg gezond. De verleidelijke combinatie van delicate smaken en mager vlees zorgt dat er veel vraag is naar het product bij restaurants die verse en creatieve gerechten serveren.



Duncan - Quality Meat from New-Zealand Deer

Das Hirschfleisch von Duncan stammt aus Neuseeland, wo die Hirsche in der Natur gezüchtet werden und in aller Ruhe grasen können. Dies sorgt für einen verfeinerten Geschmack mit einer frischen und delikaten Note. Das Fleisch ist von beispielloser Qualität und entspricht den strengen neuseeländischen Anforderungen auf dem Gebiet von Lebensmittelsicherheit.

Die Hirsche werden auf den grünen Weideländern von Neuseeland gehalten. Laut Duncan ist eine freigeistige Haltung für die Zucht von Hirschen essenziell: dabei handelt es sich um eine sanfte Vorgehensweise und intuitiven Respekt zwischen Züchter und Tier. Dies sorgt für gesunde Hirsche und Fleisch von unverwechselbarer Qualität mit gleichbleibendem Geschmack.

Hirschfleisch von Duncan Farms ist eine leichtere Variante von rotem Fleisch, das auf viele Arten zuzubereiten ist und wirklich etwas ganz anderes bietet. Das Fleisch enthält viel Eisen, wenig Fett und ist äußerst gesund. Die verführerische Kombination aus delikaten Geschmacksrichtungen und magerem Fleisch führt dazu, dass eine große Nachfrage bei Restaurants besteht, die frische und kreative Gerichte servieren.



Duncan - Quality Meat from New-Zealand Deer

Venison from Duncan originates from New Zealand, where the deer are bred in nature and are given all the space they need to graze. This results in refined flavours with fresh and delicate notes. The meat is of unparalleled quality and meets the strict food safety requirements imposed by New Zealand.

The deer live on New Zealand's lush grasslands. Duncan says a free spirit is essential for breeding deer: it is all about the gentle approach and intuitive respect between the breeder and the animal, resulting in healthy deer and meat with a distinctive quality and consistent flavour.

Venison from Duncan Farms is a lighter variety of red meat that can be prepared in many ways and genuinely offers something a little different. The meat contains a lot of iron, little fat and is very healthy. The alluring combination of delicate flavours and lean meat means there is a lot of demand for the product at restaurants serving fresh and creative dishes.

