



## Jack's Creek Wagyu - The Superior Australian Wagyu Brand

Het Japanse Wagyu ras werd in 1991 in Australië geïntroduceerd en gekruist met lokale Black Angus runderen. De samenstelling van Jack's Creek Wagyu rundvlees is 88% Tajima Wagyu en 12% Black Angus. Jack's Creek is een familiebedrijf waar het vee in de vrije uitloop kan grazen op de natuurlijke graslanden van Oost-Australië.

De F1-F4 Wagyu is 440 dagen graangevoerd zonder toegevoegde hormonen. Dit speciale granendieet zorgt voor de zeer gemarmerde kenmerken van Wagyu rundvlees. Het beoordelingssysteem biedt marmer-scores van JC 3 tot 9+ aan. Onze natuurlijke gezonde en veilige formule resulteert in zacht en sappig Wagyu rundvlees, dat vol van smaak is.

Wagyu runderen worden geslacht en verwerkt onder contract bij de Northern Cooperative Meat Company, Est. 239 die opereert onder strikte Australian Quarantine Inspection Service (AQIS) en BRC Global Quality Assurance Standards. Jack's Creek Wagyu rundvlees is onafhankelijk beoordeeld met behulp van de AUSMEAT geautoriseerd beoordelingssysteem. Daarnaast is het vlees halal en EU-accredited.



## Jack's Creek Wagyu - The Superior Australian Wagyu Brand

Die japanische Wagyu Rasse wurde 1991 eingeführt und mit den örtlichen Black Angus Rindern gekreuzt. Die Zusammenstellung von Jack's Creek Wagyu Rindern ist zu 88 % Tajima Wagyu und zu 12 % Black Angus. Jack's Creek ist ein Familienunternehmen, bei dem das Vieh im Freiland auf den natürlichen Weideländern von Ostaustralien grasen kann.

Das F1-F4 Wagyu wird 440 Tage getreidegefüttert, ohne hinzugefügte Hormone. Diese spezielle Getreide- und Futterdiät sorgt für den charakteristischen hohen Marmorierungsgrad von Wagyu Rindfleisch. Das Beurteilungssystem bietet Marmorierungsstufen von JC 3 bis 9+. Unsere natürliche, gesunde und sichere Formel resultiert in zartem und saftigem Wagyu Rindfleisch, das äußerst geschmackvoll ist.

Wagyu Rinder werden unter Vertrag geschlachtet und verarbeitet bei der Northern Co-operative Meat Company, Est. 293, die unter den strengen Australian Quarantine Inspection Service (AQIS) und BRC Global Quality Assurance Standards operiert. Jack's Creek Wagyu Rindfleisch wird mithilfe des AUSMEAT autorisierten Beurteilungssystems unabhängig bewertet. Darüber hinaus ist das Fleisch halal und EU-akkreditiert.



## Jack's Creek Wagyu - The Superior Australian Wagyu Brand

In 1991, the Japanese Wagyu species was introduced to Australia and cross-bred with local Black Angus cattle. Jack's Creek Wagyu beef is 88% Tajima Wagyu and 12% Black Angus. Jack's Creek is a family business where the cattle is left to roam free and graze on the natural grasslands of Eastern Australia.

The F1-F4 Wagyu is grain-fed for 440 days, without added hormones. This special diet of grain is responsible for the very marbled characteristics of Wagyu beef. The assessment system offers scores of JC 3 to 9+. Our naturally healthy and safe formula results in tender and succulent Wagyu beef with a full flavour.

Jack's Creek Wagyu cattle is slaughtered and processed by the contracted Northern Cooperative Meat Company, Est. 239, which operates in accordance with strict Australian Quarantine Inspection Service (AQIS) and BRC Quality Assurance Standards. Jack's Creek Wagyu beef is independently assessed using the AUSMEAT authorised assessment system. The meat is also halal and EU accredited.

