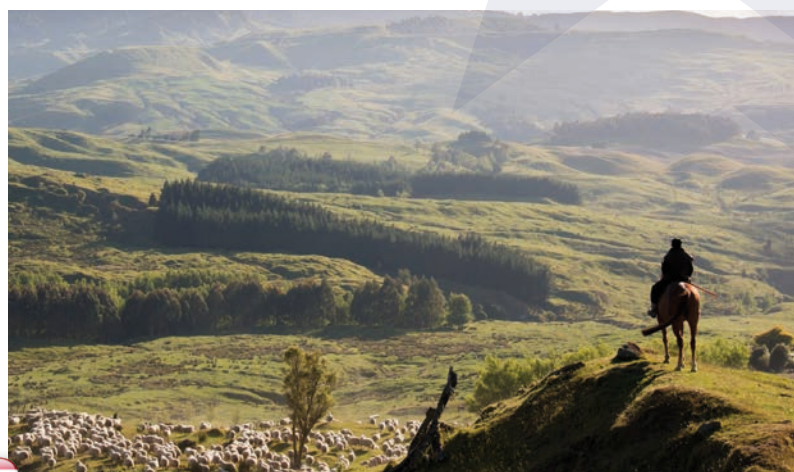




Ovation - Passion for Tenderness

Lamsvlees van Ovation is mals en vol van smaak. Het vlees is afkomstig van boerenbedrijven op het Noordereiland van Nieuw-Zeeland. Hier kunnen de lammeren naar hartenlust vrij grazen en bewegen in een natuurlijke omgeving. Ovation levert het hele jaar door vers en diepvries lamsvlees.

Ovation is midden jaren 80 opgericht. Om door Ovation geselecteerd te worden, dienen boerenbedrijven te voldoen aan strikte eisen op het gebied van dierenwelzijn en natuurlijke voeding. Ovation boeren bezitten een grondige kennis van de natuurlijke opgroeisystemen van de lammeren. Alles wordt grondig bijgehouden in het Ovation grass-fed en free-range kwaliteitsverzekeringsprogramma.

Onder het merk Kiwi heeft Ovation eveneens een eigen lijn voor schapenvlees. Al het vlees van Ovation is BRC-geproduceerd en afkomstig uit twee ultramoderne slachthuizen op het Noordereiland. Deze slachthuizen staan volledig onder controle van de New Zealand Ministry of Primary Industries.



Ovation - Passion for Tenderness

Lammfleisch von Ovation ist zart und vollmundig im Geschmack. Das Fleisch stammt von Farmbetrieben, die auf der Nordinsel von Neuseeland gelegen sind. Die Lämmer können sich dort in natürlicher Umgebung nach Herzenslust bewegen und frei grasen. Ovation liefert das ganze Jahr über frisches und tiefgekühltes Lammfleisch.

Ovation wurde Mitte der 1980er Jahre gegründet. Um von Ovation ausgewählt zu werden, müssen die Farmbetriebe den strengen Anforderungen auf dem Gebiet der Tiergerechtigkeit und von natürlichem Futter entsprechen. Die Ovation Farmer verfügen über eine fundierte Fachkenntnis der natürlichen Aufzuchtssysteme bei Lämmern. Dies alles wird sorgfältig im Ovation „Grasgefüttert und Freiland“ Qualitätssicherungsprogramm festgehalten.

Unter der Marke Kiwi hat Ovation außerdem eine eigene Linie für Schafsfleisch. Das gesamte Fleisch von Ovation ist BRC-produziert und stammt von zwei ultramodernen Schlachthöfen auf der Nordinsel. Diese Schlachthöfe stehen vollständig unter der Kontrolle der New Zealand Ministry of Primary Industries.



Ovation - Passion for Tenderness

Lamb from Ovation is tender and full of flavour. The meat is from farmers on New Zealand's North Island, where lambs can graze freely to their heart's content and move about in a natural environment. Ovation was established in the mid-80s, and supplies fresh and frozen lamb's meat all year round. To be selected by Ovation, farming businesses have to meet strict requirements for animal welfare and natural feed. Ovation farmers are thoroughly knowledgeable on the lamb's natural growth phases. Everything is meticulously recorded in the Ovation grass-fed and free range quality assurance programme.

Ovation also has a mutton range called Kiwi. All Ovation meat is BRC-produced and processed in one of two ultramodern slaughterhouses on the North Island. These slaughterhouses are controlled by the New Zealand Ministry of Primary Industries.

