



**Specialist in New Zealand Lamb, Mutton,
Beef, Venison and Australian Grainfed Beef**





Kwaliteitsvlees uit Australië, Nieuw-Zeeland en Canada

Schoonderwoerd Vlees is gespecialiseerd in de import en export van vers en bevroren Nieuw-Zeelands lamsvlees, schapenvlees, rundvlees en hertenvlees. Ook voor Australisch graangevoerd en Canadees maïsgevoerd rundvlees kunt u bij ons terecht. Onze hoogwaardige vleesproducten zijn afkomstig van gecertificeerde leveranciers waarmee we al jarenlang succesvol samenwerken.

Kwaliteit en service sinds 1945

Over de jaren heen heeft Schoonderwoerd Vlees door middel van kwaliteit en service een uitstekende naam opgebouwd. Ons familiebedrijf begon in 1945 met de import en export van lamsvlees uit verschillende delen van wereld, maar de laatste tientallen jaren vooral uit Oceanië. Sinds 2010 staat de derde generatie Schoonderwoerd aan het roer van ons bedrijf. Enkele jaren geleden zijn we verhuisd naar een nieuwe bedrijfslocatie in Bilthoven. Hier beschikken wij over ultramoderne IFS-gecertificeerde koel- en vriesopslagruimtes.

Snelle en flexibele levering

Met onze eigen auto's, vaste transporteurs en grote koel- en vriesopslagruimtes zijn wij in staat om met ruime voorraden te werken. Wij opereren snel en flexibel binnen heel Europa en spelen hierbij in op de wensen van de klant. Tijdens het transport zijn de kwaliteit en temperatuur volledig gewaarborgd. Door middel van gescande processen kunnen wij het volledige logistieke traject tot in detail controleren en volgen.

Qualitätsfleisch aus Australien, Neuseeland und Kanada

Schoonderwoerd Vlees ist auf den Import und Export von frischem und tiefgekühltem neuseeländischem Lamm-, Schaf-, Rind und Hirschfleisch spezialisiert. Sie erhalten bei uns außerdem Rindfleisch von getreidegefütterten Rindern aus Australien und maisgefütterten Rindern aus Kanada. Unsere hochwertigen Fleischprodukte stammen von zertifizierten Lieferanten, mit denen wir bereits seit Jahren erfolgreich zusammenarbeiten.

Qualität und Service seit 1945

Im Laufe der Jahre hat sich Schoonderwoerd Vlees mittels Qualität und Service einen ausgezeichneten Ruf aufgebaut. Unser Familienunternehmen fing 1945 mit dem Import von Lamfmischfleisch aus verschiedenen Teilen der Welt an, in den letzten Jahrzehnten allerdings vor allem aus Ozeanien. Seit 2010 steht die dritte Generation Schoonderwoerd an der Spitze unseres Unternehmens. Wir sind vor einigen Jahren zu unserem neuen Unternehmensstandort in Bilthoven umgezogen. Dort verfügen wir über ultramoderne, IFS-zertifizierte Kühl- und TiefkühlLAGERRÄUME.

Schnelle und flexible Lieferung

Mit unseren eigenen Autos, festen Transportpartnern sowie geräumigen Kühl- und Tiefkühlräumen sind wir in der Lage, mit umfangreichen Lagerbeständen zu arbeiten. Wir operieren schnell und flexibel innerhalb ganz Europas und gehen dabei auf die Wünsche des Kunden ein. Während des Transports sind Qualität und Temperatur vollständig gewährleistet. Mittels gescannter Prozesse können wir den gesamten Logistikvorgang bis ins Detail kontrollieren und verfolgen.

Quality meat from Australia, New Zealand and Canada

Schoonderwoerd Vlees is specialised in the import and export of fresh and frozen New Zealand lamb, mutton, beef and venison, as well as Australian grain-fed beef and Canadian corn-fed beef. Our superior quality meat products are sourced from certified suppliers

Quality and service since 1945

Schoonderwoerd Vlees has built up an excellent reputation over the years thanks to its quality and service. Our family business started in 1945 with the import and export of lamb from various parts of the world, but mainly Oceania for the last few decades. The third Schoonderwoerd generation has been at the helm of the company since 2010. We moved to new premises in Bilthoven a few years ago. This facility is equipped with ultramodern IFS certified chilled and frozen storage.

Fast and flexible delivery

We are able to work with a large inventory thanks to our own fleet, permanent hauliers and large chilled and frozen stores. Our business operations within Europe are fast and flexible - we respond to our customer's requirements. Quality and temperature are comprehensively safeguarded during transport. Our scanned processes allow us to monitor and check every detail of the entire logistics process.



Gezond vlees uit een natuurlijke omgeving

Bij Schoonderwoerd Vlees bent u altijd verzekerd van kwaliteit. De boeren en leveranciers waarmee wij samenwerken streven dezelfde kwaliteitseisen na als wij. Het vlees is gegarandeerd mals en sappig doordat het afkomstig is van dieren die hun leven hebben doorgebracht in een natuurlijke en gezonde omgeving. Zorg en aandacht voor de dieren resulteert in vlees van uitstekende kwaliteit. En dat proeft u!

Kwaliteitscontrole

We bezoeken jaarlijks onze exporteurs om de productieprocessen te waarborgen. Wij garanderen een perfecte behandeling van ons kwaliteitsvlees tijdens de opslag, verpakking en het transport. Alle producten worden dubbel gecontroleerd bij zowel de ingang als de uitgang. Door de verregaande automatisering in onze koel- en vriesopslag kunnen we niet alleen de kwaliteit van vleesproducten controleren én garanderen, maar ook de opslagtemperatuur en kwaliteitsprocessen waarborgen.

Gesundes Fleisch aus einer natürlichen Umgebung

Bei Schoonderwoerd Vlees ist Ihnen Qualität jederzeit gewährleistet. Die Farmer und Lieferanten, mit denen wir zusammenarbeiten, streben nach denselben Qualitätsansprüchen wie wir. Das Fleisch ist garantiert zart und saftig, weil es von Tieren stammt, die ihr Leben in einer natürlichen und gesunden Umgebung verbracht haben. Fürsorge und Aufmerksamkeit für die Tiere resultiert in Fleisch von ausgezeichneter Qualität. Und das schmecken Sie!

Qualitätskontrolle

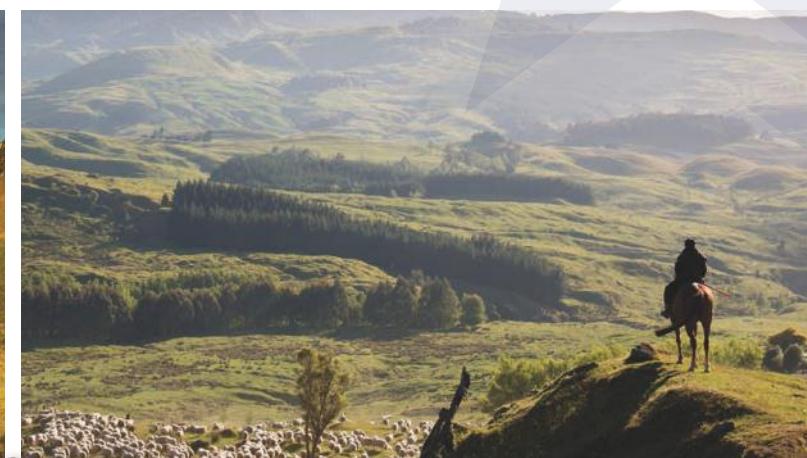
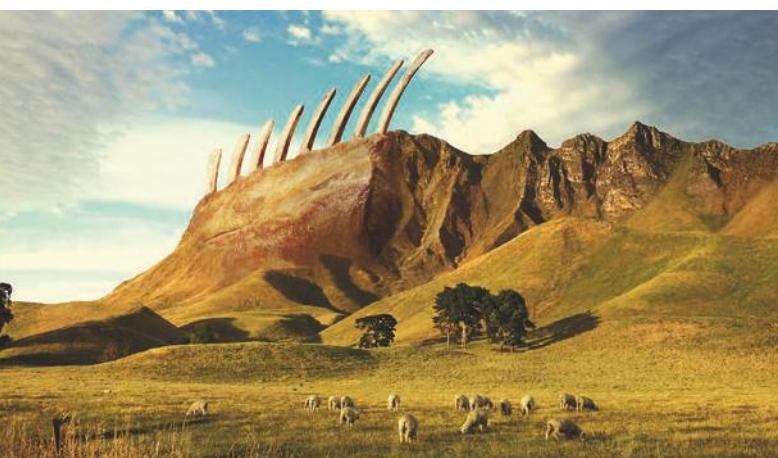
Wir besuchen unsere Exporteure jährlich für die Gewährleistung der Produktionsprozesse. Wir garantieren während der Lagerung, Verpackung und des Transports einen perfekten Umgang mit unserem Qualitätsfleisch. Alle Produkte werden beim sowohl Eingang als auch Ausgang doppelt kontrolliert. Durch die weitreichende Automatisierung in unserem Kühl- und Tiefkühl Lager können wir nicht nur die Qualität der Fleischprodukte kontrollieren und auch garantieren, sondern außerdem die Lagertemperatur und Qualitätsprozesse gewährleisten.

Healthy meat from natural surroundings

Schoonderwoerd Vlees stands for guaranteed quality. We work with farmers and suppliers who strive for the same quality levels as we do. The meat is guaranteed to be tender and succulent because the animals have spent their lives roaming in a natural and healthy environment. Care and attention for the animals equals excellent meat. The proof of the meat is in the eating!

Quality control

We visit our exporters once a year to audit the production processes. We guarantee perfect processing of our quality meat during storage, packaging and transport. Every product is checked twice: when it arrives and again when it leaves the premises. Thanks to the advanced automation in our chilled and frozen storage, we can check and guarantee the quality of meat products and in addition, we can safeguard the storage temperature and quality processes.



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 Aufzuchtsysteme 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.





ALLIANCE

FARMERS' PRODUCE

SINCE 1948



Alliance lamsvlees - Created by Nature

Het hoogwaardige lamsvlees van Alliance is afkomstig van Nieuw-Zeelandse vrije uitloop lammeren. De dieren groeien op in de natuur waar ze grazen op frisse groene weiden. Alle lammeren zijn grasgevoerd en vrij van steroïden en hormonen. De exceptionele smaak van het lamsvlees is direct te herleiden naar de zorg die de boeren aan de dieren geven.

Alliance Group is een toonaangevende coöperatie van boeren en is de grootste producent van lamsvlees in Nieuw-Zeeland. Schoonderwoerd Vlees levert zowel gekoeld als bevroren vlees van Alliance: van complete karkassen tot maaltijdformaat trays. We leveren ook gewichtsafhankelijke en voorgesneden producten voor restaurants.

Het merk Alliance wordt internationaal erkend op het gebied van kwaliteit en voedselveiligheid. Alliance staat voor een geavanceerde en zorgvuldige productie en voor de hoogste niveaus van duurzaamheid en dierenwelzijn.



Alliance Lammfleisch - Created by Nature

Das hochwertige Lammfleisch von Alliance stammt von neuseeländischen, freilaufenden Lämmern. Die Tiere wachsen in der Natur auf, wo sie auf frischen, grünen Weiden grasen. Alle Lämmer sind grasgefüttert und frei von Steroiden und Hormonen. Der außergewöhnlich Geschmack des Lammfleischs ist buchstäblich auf die Fürsorge zurückzuführen, die die Tiere von den Farmern bekommen.

Die Alliance Group ist eine führende Genossenschaft aus Farmern und der größte Produzent von Lammfleisch in Neuseeland. Schoonderwoerd Vlees liefert sowohl gekühltes als auch tiefgekühltes Fleisch von Alliance: von vollständigen Karkassen bis hin zu Schalen im Mahlzeitformat. Wir liefern auch gewichtsabhängige und vorgeschnittene Produkte für Restaurants.

Die Marke Alliance ist auf dem Gebiet von Qualität und Lebensmittelsicherheit international anerkannt. Alliance steht für eine fortschrittliche und sorgfältige Produktion sowie die höchsten Niveaus an Nachhaltigkeit und Tiergerechtigkeit.



Alliance lamb - Created by Nature

The superior quality lamb meat from Alliance originates from New Zealand free range lambs. The animals roam in nature and graze on lush green pastures. All lambs are grass-fed and free from steroids and hormones. The exceptional taste of the meat is directly linked to the care given to the animals by the farmers.

Alliance Group is a leading farmer's cooperative; the largest producer of lamb meat in New Zealand. Schoonderwoerd Vlees supplies both chilled and frozen meat from Alliance: from complete carcasses to meal-sized trays. We also supply weight-dependent and pre-cut products for restaurants.

The Alliance brand is globally recognised for its quality and food safety. Alliance stands for advanced and meticulous production, and for the highest levels of sustainability and animal welfare.



maimoa

BY ANZCO
FOODS



Maimoa - The Best of New Zealand on a Plate

De kwaliteit van Maimoa-lamsvlees weerspiegelt de zuiverheid en pure natuur van zowel het Zuidereiland als het Noordereiland van Nieuw-Zeeland. Lammeren grazen in vrije uitloop op malse, groene weiden. Met een consistente en superieure kwaliteit en smaak, is Maimoa-lamsvlees de keuze van menig sterrenchef en veeleisende hobbykok.

Dankzij een wekelijkse aanvoer kan Schoonderwoerd Vlees klanten doorlopend voorzien van verse leveringen. Door Maimoa vers aan te leveren zijn wij in staat om maximale kwaliteit te garanderen en de voedingswaarde en smaak te waarborgen. Een vers product resulteert in een superieure smaakervaring voor de consument, is gemakkelijk te verwerken en altijd direct klaar voor gebruik.

Maimoa is onderdeel van ANZCO Foods Group. Nieuw-Zeeland is een jonge natie, die zich al meer dan 120 jaar concentreert op duurzame en performante landbouw. Nieuw-Zeelandse voedingsproducten staan dan ook voor ongeëvenaarde betrouwbaarheid, consistentie en veiligheid.



Maimoa - The Best of New Zealand on a Plate

Die Qualität von Maimoa Lammfleisch spiegelt die Reinheit und pure Natur der sowohl Südinsel als auch der Nordinsel von Neuseeland wider. Die Lämmer grasen im Freiland auf saftigen, grünen Weiden. Qualität und Geschmack des Maimoa Lammfleisch sind gleichbleibend sowie ausgezeichnet und damit die Wahl so manch eines Sternekochs oder anspruchsvollen Hobbykochs.

Dank der wöchentlichen Anlieferung kann Schoonderwoerd Vlees Kunden durchgängig mit frischen Lieferungen versehen. Indem wir Maimoa frisch liefern, sind wir in der Lage, allerhöchste Qualität zu garantieren und den Nährwert sowie Geschmack zu gewährleisten. Ein frisches Produkt resultiert in einem überragenden Geschmackserlebnis, ist einfach zu verarbeiten und jederzeit unmittelbar gebrauchsfertig.

Maimoa ist Bestandteil der ANZCO Foods Gruppe. Neuseeland ist eine junge Nation, die sich bereits mehr als 120 Jahre auf nachhaltige und leistungsstarke Landwirtschaft konzentriert. Neuseeländische Nahrungsmittel stehen deswegen für beispiellose Beständigkeit, Konsistenz und Sicherheit.



Maimoa - The Best of New Zealand on a Plate

The quality of Maimoa lamb reflects the purity and pure nature of both South Island and the North Island of New Zealand. Lambs are free range, grazing on lush green pastures. With its consistent and superior quality and flavour, Maimoa lamb is the meat of choice for many star-rated chefs and demanding amateur chefs.

Thanks to the weekly deliveries, Schoonderwoerd Vlees is able to provide customers with a continuous supply of fresh products. Our Maimoa deliveries are fresh, not frozen, so that we can guarantee maximum quality with proven nutritional value and flavour. A fresh product will always result in a superior taste sensation for the consumer, it is easy to prepare and always immediately ready for use.

Maimoa is part of the ANZCO Foods Group. New Zealand is a young nation with a 120-year tradition of focusing on sustainable and high-performance agriculture. As such, New Zealand's food products are known for their unrivalled reliability, consistency and safety.





Canterbury Lamb and Beef – Traditionally Grown

Canterbury is een gerenommeerd producent van puur Nieuw-Zeelands 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-Zeeland 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 gemäßiges 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





GREENHILL

WWW.GREENHILL-QUALITYMEAT.NL



Greenhill – Especially Sliced for You

Onder ons eigen label leveren wij Greenhill Quality Meat: zorgvuldig geselecteerd lams-, schapen- en rundvlees geïmporteerd uit Nieuw-Zeeland en Australië. Het vlees is altijd van hoogwaardige kwaliteit en volgens onze strikte hygiëne- en kwaliteitseisen geproduceerd en verpakt.

Wij bieden een uitgebreid assortiment gesneden en gezaagde producten. U kunt onder meer bij ons terecht voor lamskoteletten in verschillende specificaties, lamsreepjes en lamsblokjes. Op het gebied van rundvlees kunt u bij ons terecht voor geportioneerde rundersteaks, t-bone steaks, rib roasts en burgers.

Kiest u voor gezaagd of gesneden vlees onder ons eigen label, dan staat uw wens centraal – wij kunnen producten verzagen en snijden in verschillende gewenste standaarddiktes, in een hoeveelheid naar wens en eventueel halal-geproduceerd. Kwaliteit en dierenwelzijn komen altijd op de eerste plaats.



Greenhill – Especially Sliced for You

Wir produzieren Greenhill Quality Meat unter unserem eigenen Label: sorgfältig ausgewähltes Lamm-, Schafs- und Rindfleisch, importiert aus Neuseeland und Australien. Das Fleisch hat eine konstant hochwertige Qualität und wird gemäß unseren Hygiene- und Qualitätsanforderungen produziert und verpackt.

Wir bieten ein umfangreiches Sortiment an geschnittenen und gesägten Produkten. Sie erhalten bei uns Lammkoteletts in verschiedenen Ausführungen, Lammstreifen und Lammwürfel. Auf dem Gebiet von Rindfleisch erhalten Sie bei uns portionierte Rindersteaks, T-Bone-Steaks, Rib Roasts und Burger.

Wenn Sie sich für gesägtes oder geschnittenes Fleisch unter unserem eigenen Label entscheiden, steht Ihr Wunsch für uns im Mittelpunkt - wir können Produkte in verschiedene Standarddicken in der gewünschten Menge zersägen sowie schneiden und eventuell als Halal-Produktion anbieten. Qualität und Tiergerechtigkeit stehen dabei immer an erster Stelle.



Greenhill – Especially Sliced for You

We supply Greenhill Quality Meat as part of our own label: carefully selected lamb, mutton and beef, imported from New Zealand and Australia. The meat is always of a very high quality and is produced and packaged in accordance with our strict hygiene and quality requirements.

We offer an extensive range of sliced and cut products, including lamb cutlets in various options, lamb strips and diced lamb. We also supply portioned beef steaks, T-bone steaks, rib roasts and burgers.

If you opt for sliced or cut meat from our own label, your requirements are our priority: we can saw and cut products to various standard thicknesses, in your specified quantities and - if required - halal. Quality and animal welfare are our main priorities.





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.





Greenlea



Greenlea – Premier Meats

Greenlea Premier Meats is een innovatieve producent van premium kwaliteit Nieuw-Zeelands rund- en ossenvlees. De reputatie van Greenlea Premier Meats is van een constant hoog niveau: zowel qua smaak, structuur als algemene presentatie. De Greenlea-aanpak resulteert in een assortiment van ruim 300 verschillende vleesproducten van een uitstekende kwaliteit.

Door de wekelijkse verse aanvoer van dit hoogwaardige ossenvlees heeft u bij Schoonderwoerd Vlees de keuze uit een divers Greenlea-assortiment van grasgevoerde rump en loin delen. Als exclusieve Europese partner van Greenlea krijgen we dit kwaliteitsvlees van Hereford/Angus Prime Steer-runderen en ossen alleen van Hilton Cattle geselecteerde dieren aangeleverd.

Alle runderen & ossen groeien op volgens het strikte voedselveiligheidsprogramma van Nieuw-Zeeland. Greenlea grasgevoerd rundvlees is puur, eenvoudig, gezond en natuurlijk. Dit resulteert in een gegarandeerde sappige smaak en malse structuur. Daarnaast kunt u ook bij ons terecht voor ingevroren vleesproducten van Greenlea, desgewenst geproduceerd volgens halal-eisen.



Greenlea – Premier Meats

Greenlea Premier Meats ist ein innovativer Produzent von neuseeländischem Rind- und Ochsenfleisch mit erstklassiger Qualität. Der Ruf von Greenlea Premier Meats hält sich auf konstant hohem Niveau: sowohl hinsichtlich des Geschmacks und der Struktur als auch der allgemeinen Präsentation. Die Vorgehensweise von Greenlea resultiert in einem Sortiment von rund 300 unterschiedlichen Fleischprodukten von ausgezeichneter Qualität.

Durch die wöchentliche Anlieferung dieses hochwertigen Ochsenfleischs haben Sie bei Schoonderwoerd Vlees die Wahl aus einem vielfältigen Greenlea Sortiment an grasgefütterten Keulen- und Lendenstücken. Als exklusiver Partner von Greenlea wird uns dieses Qualitätsfleisch von Hereford/Angus Prime Steer Rindern und Ochsen nur von Hilton und Cattle ausgewählten Tieren geliefert.

Alle Rinder & Ochsen wachsen entsprechend dem strengen Lebensmittelsicherheitsprogramm von Neuseeland auf. Greenlea grasgefüttertes Rindfleisch ist rein, einfach, gesund und natürlich. Daraus ergibt sich ein garantiert saftiger Geschmack und eine zarte Struktur. Sie erhalten bei uns außerdem tiefgekühlte Fleischprodukte von Greenlea, auf Wunsch gemäß Halal-Anforderungen produziert.



Greenlea – Premier Meats

Greenlea Premier Meats is an innovative producer of premium quality New Zealand beef and ox meat. Greenlea Premier Meats has a reputation that is consistently strong: for flavour, structure, and general presentation. The Greenlea approach results in a range of more than 300 different meat products, all of excellent quality.

Thanks to the weekly deliveries of this superior quality ox meat, Schoonderwoerd Vlees can offer a varied selection of Greenlea grass-fed rump and loin sections. As the exclusive partner of Greenlea in Europe, the quality beef comes from Hereford/Angus Prime Steer cattle and the quality ox meat comes from Hilton Cattle selected animals only.

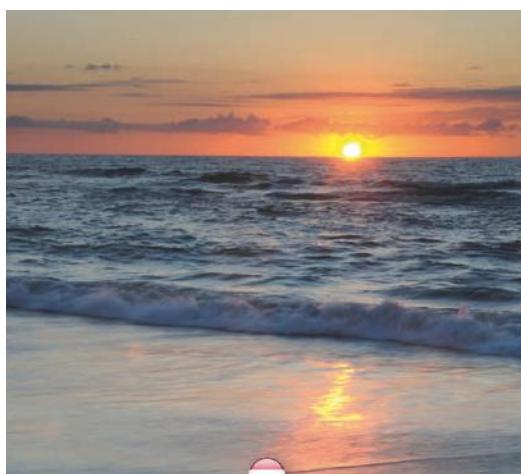
All cattle and ox are reared in accordance with the strict New Zealand food safety programme. Greenlea grass-fed beef is pure, uncomplicated, healthy and natural. This results in guaranteed succulent flavour and tender structure. We also supply frozen Greenlea meat products, halal certified if required.





OCEAN BEEF™

PREMIUM BEEF • GRAIN FED
RAISED WITH CARE IN NEW ZEALAND



Ocean Beef – The Best Grass, the Best Grains and Fresh Sea Air

Ocean Beef is hoogwaardig Nieuw-Zeelands graangevoerd rundvlees afkomstig van toonaangevende boerenbedrijven aan de kust van het Zuidereiland. De combinatie van vrij rondlopend vee, de zilte zeelucht en graan als vervoeder staat garant voor heerlijk mals vlees dat smelt op de tong.

In de eerste 18 maanden graast het Angus-vee op de welige, voedingsrijke weiden van Nieuw-Zeeland. Na 18 maanden worden handmatig geselecteerde dieren 120 dagen gevoed met GMO-vrije, hoogwaardige granen van lokale landbouwers. Er wordt geen gebruik gemaakt van groeihiormonen of antibiotica. De dieren worden rustig, schoon, droog, en vooral behaaglijk gehouden.

Nieuw-Zeeland heeft de hoogste veiligheidsnormen voor rundvlees ter wereld. Alle dierlijke productie- en verwerkingssystemen worden onafhankelijk gecontroleerd en gecertificeerd door Asure Quality, gecertificeerd onder ISO9001 en 14001.



Ocean Beef – The Best Grass, the Best Grains and Fresh Sea Air

Ocean Beef ist hochwertiges, neuseeländisches, getreidegefüttertes Rindfleisch, das von führenden Farmbetrieben von der Küste der Südinsel stammt. Die Kombination aus freilaufendem Vieh, der salzigen Meeresluft und Getreide als Viehfutter gewährleistet herrlich zartes Fleisch, das auf der Zunge zergeht.

In den ersten 18 Monaten grast das Angus Vieh auf den üppigen, nährstoffreichen Weiden Neuseelands. Nach 18 Monaten werden handverlesene Tiere 120 Tage mit GMO-freiem, hochwertigem Getreide von örtlichen Farmern gefüttert. Es werden keine Wachstumshormone oder Antibiotika benutzt. Die Tiere werden ruhig, sauber, trocken und vor allem behaglich gehalten.

Neuseeland hat die höchsten Sicherheitsstandards für Rindfleisch weltweit. Alle Tierproduktions- und Verarbeitungssysteme werden von Asure Quality unabhängig kontrolliert und unter ISO9001 und 14001 zertifiziert.



Ocean Beef – The Best Grass, the Best Grains and Fresh Sea Air

Ocean Beef is superior New Zealand grain-fed beef from leading farming businesses along the coast of the South Island. The combination of free-roaming cattle, the salty sea air and grain fodder all guarantee deliciously tender meat that melts on the tongue.

For the first 18 months, the Angus cattle grazes on the lush, nutrient-rich pastures of New Zealand. After 18 months, hand-picked animals are fed for 120 days on GMO-free, high-quality grains from local farmers. No growth hormones or antibiotics are used. The animals are reared in a peaceful, clean, dry and comfortable manner.

New Zealand maintains the world's highest safety standards for beef. All animal production and processing systems are independently audited and certified by Asure Quality, itself ISO9001 and 14001 certified.





Aberdeen Black – Pure Australian Grained Beef

Aberdeen Black is hoogwaardig graangevoerd rundvlees van kuddedieren, opgegroeid in een natuurlijke omgeving. De runderen lopen vrij rond over de uitgestrekte rijke graslanden van New South Wales. Door de perfecte marmering en structuur van het vlees is het rundvlees van Aberdeen Black, mals, vol en sappig van smaak. Het vlees is het hele jaar door leverbaar.

Nadat de kuddes hebben gegraasd over uitgestrekte groene vlaktes van New South Wales worden de runderen overgebracht naar de feed-lot die grenst aan het slachthuis. Hier worden de dieren 120 dagen afgemest met hoogwaardig graan. Doordat er geen transport nodig is van de feed-lot naar het slachthuis, is het stressniveau zeer laag. Dit komt allemaal ten goede aan de kwaliteit, smaak en malsheid van het vlees.

Australië is een van de veiligste landbouwomgevingen voor dierlijke gezondheid, traceerbaarheid en bioveiligheid ter wereld. Aberdeen Black-kuddes bestaande uit enkel geselecteerde Hereford- of Angus-rassen worden geselecteerd op kwaliteit en vitaliteit.



Aberdeen Black – Pure Australian Grainfed Beef

Aberdeen Black ist hochwertiges Rindfleisch von getreidegefütterten Herdentieren, die in einer natürlichen Umgebung aufgewachsen sind. Die Rinder laufen frei über die reichhaltigen Weideländer von New South Wales. Durch die perfekte Marmorierung und Struktur des Fleischs, ist das Rindfleisch von Aberdeen Black, zart, vollmundig und saftig im Geschmack. Das Fleisch ist das ganze Jahr über lieferbar.

Nachdem die Herden auf den weitläufigen Grünflächen von New South Wales gegrast haben, werden die Rinder zum Maststall gebracht, der an den Schlachthof grenzt. Dort werden die Tiere mit hochwertigem Getreide 120 Tage bis zur Schlachtung gemästet. Weil kein Transport vom Maststall bis zum Schlachthof notwendig ist, ist das Stressniveau äußerst niedrig. Dies alles kommt der Qualität, dem Geschmack und der Zartheit des Fleischs zugute.

Australien ist weltweit eines der sichersten Zuchtgebiete hinsichtlich der Tiergesundheit, Rückverfolgbarkeit und Bio-Sicherheit. Aberdeen Black Herden bestehen nur aus auserlesenen Hereford oder Angus Rassen und werden im Hinblick auf Qualität und Vitalität ausgewählt.



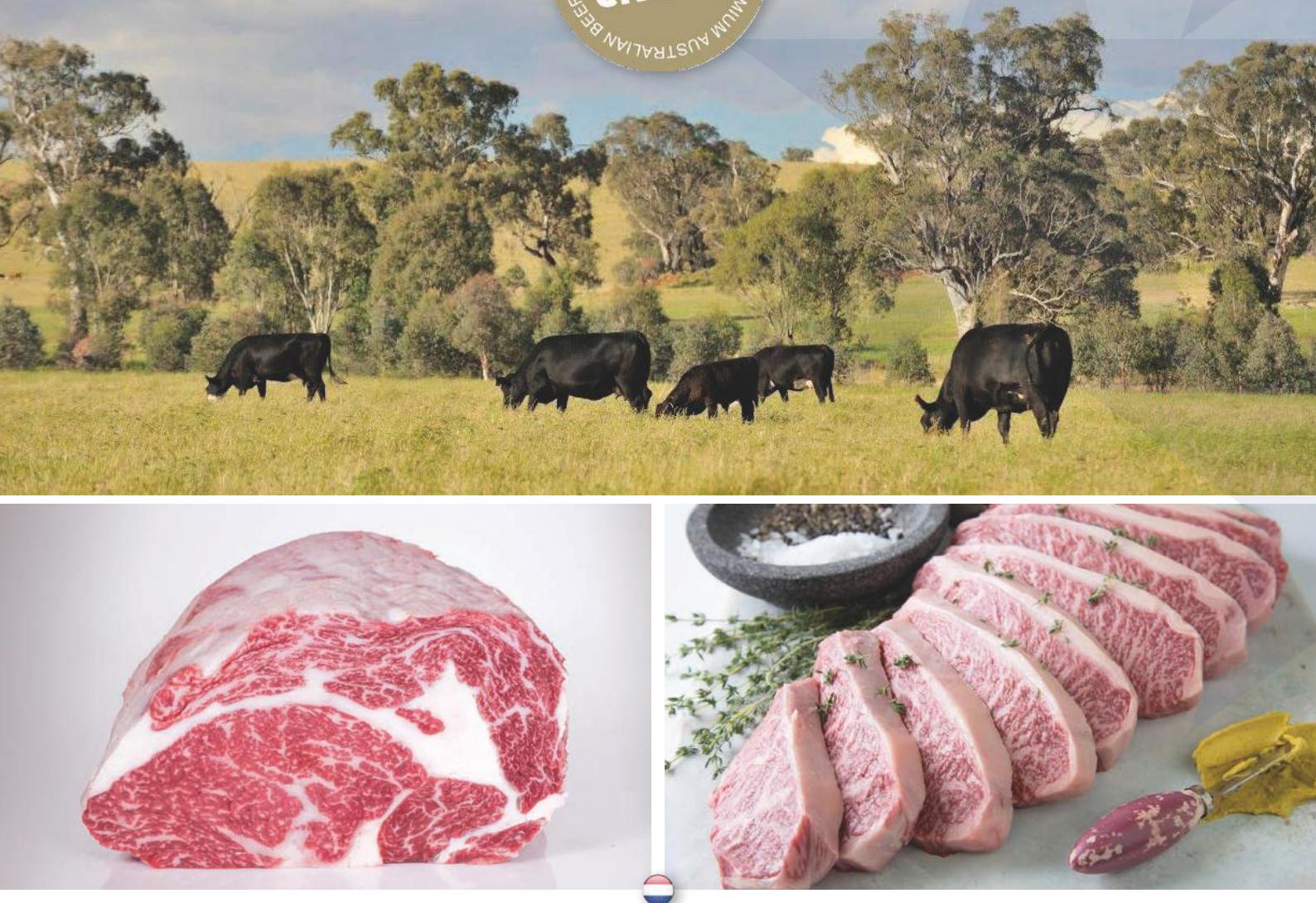
Aberdeen Black – Pure Australian Grainfed Beef

Aberdeen Black is superior quality grain-fed beef from herd animals, reared in natural surroundings. The cattle roams free across the expansive grasslands of New South Wales. The perfect marbling and structure of the meat gives Aberdeen Black beef a tender, rich, succulent flavour. The meat is available all year round.

After the herds have grazed on the expansive lush plains of New South Wales, the cattle is transferred to the feed lot adjoining the slaughterhouse. Here, the animals are fattened for 120 days using high-quality grain. Because no transport is needed from the feed lot to the slaughterhouse, the stress levels are very low. All this benefits the quality, flavour and succulence of the meat.

Australia is one of the world's safest farming environments for animal health, traceability and biosafety. Aberdeen Black herds are made up of only selected Hereford or Angus species, selected for quality and vitality.





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 Grasdiät 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.





Spring Creek - Special Selection Canadian Beef

Spring Creek is Canadees maisgevoerd rundvlees van topkwaliteit. Het vlees is afkomstig van Black Angus runderen die vrij grazen op Canada's uitgestrekte grasvlaktes, waar schone lucht en vers drinkwater in overvloed aanwezig is. Na een periode van vrij grazen worden de dieren 120 dagen afgevoerd met mais.

De boerenbedrijven waar het rundvlees vandaan komt, zijn vooral familiebedrijven. Op deze grote ranches kunnen de dieren vrij rondlopen. Het vee wordt op een zo gezond en duurzaam mogelijke wijze grootgebracht. Door de runderen roterend te laten grazen, krijgt het grasland de kans om te regenereren en blijft de natuurlijke staat van het landschap in stand.

Spring Creek rundvlees is een natuurlijk, eerlijk en integer product. Het vlees is vrij van toegevoegde hormonen. Wij bieden consumenten een vleesproduct dat past bij hun ethische waarden. Spring Creek deelt deze waarden, samen met de boeren en de consumenten.



Spring Creek - Special Selection Canadian Beef

Spring Creek ist kanadisches, maisgefüttertes Rindfleisch von Spitzenqualität. Das Fleisch stammt von Black Angus Rindern, die im Freiland auf Kanadas weitläufigen Weideländern grasen, wo saubere Luft und frisches Trinkwasser im Überfluss vorhanden ist. Nach einer Zeit des freien Grasens werden die Tiere 120 Tage mit Mais gefüttert.

Die Farmbetriebe, von denen das Rindfleisch stammt, sind vor allem Familienunternehmen. Auf diesen großen Ranches können die Tiere frei laufen. Das Vieh wird auf eine möglichst gesunde und nachhaltige Weise aufgezogen. Indem man die Rinder rotierend grasen lässt, bekommt das Weideland die Möglichkeit, sich zu regenerieren und der natürliche Zustand der Landschaft bleibt erhalten.

Spring Creek Rindfleisch ist ein natürliches, ehrliches und einwandfreies Produkt. Das Fleisch ist frei von hinzugefügten Hormonen. Wir bieten Verbrauchern ein Fleischprodukt, das zu ihren ethischen Werten passt. Spring Creek teilt diese Werte, gemeinsam mit den Farmers und Verbrauchern.



Spring Creek - Special Selection Canadian Beef

Spring Creek is Canadian corn-fed beef of the highest quality. The meat comes from Black Angus cattle grazing freely on Canada's expansive grasslands, where clean air and fresh drinking water are abundant. After a period of free grazing, the animals are fattened for 120 days, using corn.

The beef originates mainly from family farm businesses. These large ranches can let these animals roam freely. The cattle is reared in a way that is as healthy and sustainable as possible. By using rotating grazing for the cattle, the grassland is given the opportunity to regenerate so that the natural balance of the landscape is preserved.

Spring Creek beef is a natural and honest product with integrity. The meat is free from added hormones. We offer consumers a meat product that suits their ethical values. Spring Creek shares these values, together with the farmers and consumers.



SCHOONDERWOERD VLEES B.V.







www.schoonderwoerdvlees.nl