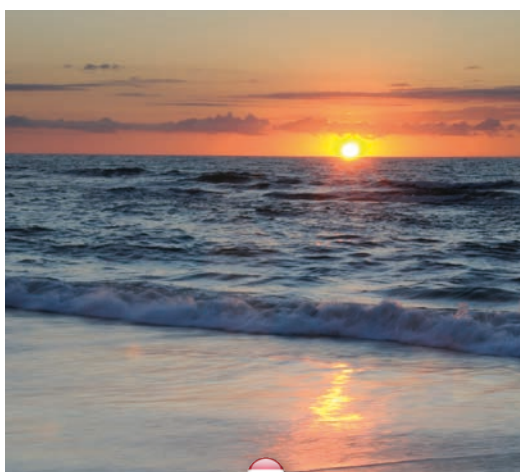
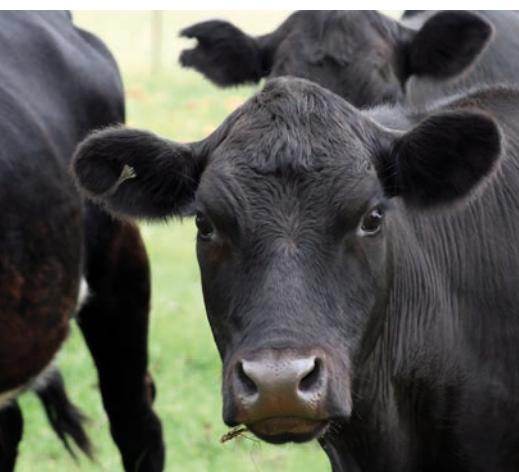




Ocean Beef – The Best Grass, the Best Grains and Fresh Sea Air

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 veevoeder 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 groeihormonen 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.

