



BLACK ANGUS

100% IRISH

ANGUS BURGERS



VHODNÉ PRO

MALOOBCHOD A
GASTRONOMICKÉ
SLUŽBY



dawnmeats.com/blackangusb主rgers



PROČ ZVOLIT BLACK ANGUS



Pocházejí ze 100% irských rodinných farem



Plně vysledovatelné zpět na farmu



Udržitelně produkované



Šetrné ke zdraví a dobré životní podmínky zvířat



Přirozeně více mramorované



Společnost Black Angus, známá pro svůj nezpochybnitelný rodokmen a jedinečnou chuť, se může chlubit šťavnatým, jemným hovězím masem bezkonkurenčního charakteru a osobitosti.

OPRAVDU IRSKÉ

Pokud jde o hovězí maso, Irsko má jedinečnou výhodu. Jeho mírné klima, vydatné srážky a tradice rodinného hospodaření vyústily v systém krmení trávou, kdy se irský masný skot pase po většinu roku venku na trávě.

KVALITA

Toto prémiové plemeno Angus produkuje jemné a chutné hovězí maso, které lze plně vysledovat zpět na farmu. Má také záruku kvality Bord Bia, což znamená, že splňuje nejvyšší standardy kvality v každé fázi procesu.

PŘIROZENÉ MRAMOROVÁNÍ

Hovězí maso Angus je známé pro své přirozené mramorování. Maso přirozeně obsahuje kousky tuku, které mu dávají lepší chuť a šťavnatost. Díky tomu toto hovězí maso také zůstává během vaření šťavnaté.

CHUŤ

Irský Angus jako přirozený spásáč prospívá na svěžích otevřených pastvinách, kde může volně spásat přírodní trávy, divoké byliny a jetele. To zase dodává jeho hovězímu masu vynikající chuťový profil a jemnost. Strava tohoto skotu založená na trávě může produkovat plnější hovězí maso s výraznější masovou chutí a s rovnoměrně rozloženým tukem a mramorováním.

UDRŽITELNOST

Plemeno Angus přirozeně dospívá brzy, což má za následek méně emisí uhlíku produkovaných každým zvířetem ve srovnání s jinými plemeny. Naše hovězí maso Black Angus se zpracovává v našich zařízeních, která mají certifikaci Origin Green – což znamená, že naše hovězí maso se v každé fázi procesu vyrábí udržitelnějším způsobem.

NAŠE SPECIALIZOVANÉ ZAŘÍZENÍ NA MRAŽENÉ BURGERY



KILMACTHOMAS,
Carroll's Cross, Co. Waterford



JIŽ VÍCE NEŽ 35 LET

Společnost Dawn Meats vyvíjí a dodává výjimečné burgery pro řadu předních gastronomických, restauračních a supermarketových podniků.

Značka Bord Bia Quality Assured pro naše zákazníky zajišťuje, že naše burgery byly vyrobeny podle nejvyšších standardů, ověřených v každé fázi od farmy až po balení, takže přesně víte, odkud naše burgery pocházejí. Ujišťuje vás, že naše burgery prošly přísnými normami týkajícími se bezpečnosti potravin, zdraví a dobrých životních podmínek zvířat a péče o životní prostředí.

AKREDITACE



PRO VÁS | DORUČENÍ:

Chápeme, že pro provozovatele gastronomických služeb a maloobchodníky je kvalita a stálost zásadní.

To je důvod, proč naše nejmodernější zpracovatelské zařízení vyrábí burgery podle přesných specifikací. Naše burgery z hovězího Black Angus přinášejí vašim zákazníkům ten nejlepší zážitek z hovězího burgeru a zároveň vám nabízí:

Nabídka prémiové kvality

- ✓ Kvalitní Gourmet Angus Burger
- ✓ 100% záruka kvality irskou agenturou Bord Bia



Stabilní kvalita a výsledky

- ✓ Individuálně hluboce zmrazené z čerstvého masa pro zachování chuti, přírodních šťáv a čerstvosti
- ✓ Stabilní výsledky – chuť, textura, šťavnatost a pocit v ústech
- ✓ Minimálně kořeněné pro maximální všestrannost a flexibilitu
- ✓ Minimální ztráta hmotnosti / objemu po uvaření

Snadné použití / rychlost služby

- ✓ Vařte přímo z mraženého stavu
- ✓ Není nutné rozmrazování
- ✓ Vynikající rychlost dodání na talíř > zkrácená pracovní doba

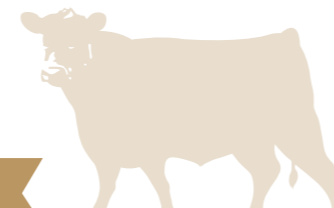
Snížené množství odpadu

- ✓ Předem naporcováno pro snížení množství odpadu
- ✓ 100% recyklovatelný obal
- ✓ Skladovatelnost 12 měsíců bez snížení kvality nebo chuti

Špičkový servis a podpora

- ✓ Vyhrazená podpora prodeje
- ✓ Dokonalost produktu
- ✓ Včasné dodání produktu
- ✓ Bezkonkurenční zákaznický servis
- ✓ Dostupná marketingová podpora:
 - Univerzální a poutavé prodejní místo Materiály (v místě prodeje)
 - Digitální mediální sady

PRO VAŠEHO ZÁKAZNÍKA



Žádné umělé přísady

BEZ: ✗ Přidaných konzervantů ✗ Barviv ✗ Aromat

VÝHODY NA PRVNÍ POHLED



Krmení
trávou



Bezlepkové



Zmrazené



Rychlé
vaření



3 ingredience



Minimální
redukce
objemu



ORIGIN-IRELAND

100% RECYCLABLE
PACKAGING

ZNAMENITOST:

- ✓ Chuť
- ✓ Šťavnatost
- ✓ Pocit v ústech
- ✓ Textura
- ✓ Barva

BLACK ANGUS BURGERS | MALOOBCHODNÍ FORMÁT

FLOW FOLIE



DODACÍ LHŮTA OBJEDNÁVKY: 3 TÝDNY

SPECIFIKACE PRODUKTU:

Hmotnost balení	125g x 4 (500g)
Velikost burgeru (zmrazeného)	98–100mm x 15–17mm
Formát balení	Flow folie
Recyklovatelné	100% recyklovatelné
Trvanlivost	12 měsíců (zmrazené)

KONFIGURACE PALET:

Typ palet	Euro Pallet (Brown)
Jednotky na vnější obal (UPO)	16
Hmotnost na přepravku	8kg
Hmotnost na paletu	80
Celkem maloobchodní balení	1,280
Paletový list	Yes
Hmotnost palety	640kg

LEPENKOVÁ KRABICE



DODACÍ LHŮTA OBJEDNÁVKY: 4 TÝDNY

SPECIFIKACE PRODUKTU:

Hmotnost balení	125g x 4 (500g)
Velikost burgeru (zmrazeného)	98–100mm x 15–17mm
Formát balení	Card board
Recyklovatelné	100% recyklovatelné
Trvanlivost	12 měsíců (zmrazené)

KONFIGURACE PALET:

Typ palet	Euro Pallet (Brown)
Jednotky na vnější obal (UPO)	24
Hmotnost na přepravku	12kg
Hmotnost na paletu	40
Celkem maloobchodní balení	960
Paletový list	Yes
Hmotnost palety	480kg

FORMÁT PRO GASTRONOMICKÉ SLUŽBY

LEPENKOVÁ KRABICE



DODACÍ LHŮTA OBJEDNÁVKY: NONE

SPECIFIKACE PRODUKTU:

Hmotnost balení	200g x 16 (3.2kg)
Velikost burgeru (zmrazeného)	129mm x 15mm
Formát balení	Corrugated board
Recyklovatelné	100% recyklovatelné
Trvanlivost	12 měsíců (zmrazené)

KONFIGURACE PALET:

Typ palet	Euro Pallet (Brown)
Jednotky na vnější obal (UPO)	16
Hmotnost na přepravku	3.2kg
Hmotnost na paletu	200
Celkem maloobchodní balení	200
Paletový list	Yes
Hmotnost palety	640kg

POPIS VÝROBKU:

Naše prémiové mražené hovězí burgery Black Angus jsou vhodné pro prodejny typu cash & carry, gastronomické služby a maloobchod, jsou vyráběny z plně sledovatelného hovězího z irského Angusu krmeného trávou. Používáme pouze části hovězího masa té nejvyšší kvality, aby si naši zákazníci mohli být jisti, že každý burger Angus, který vyrobíme, se bude trvale vyznačovat kvalitou, chutí a šťavnatostí.

POKYNY K VAŘENÍ:

Pro dosažení nejlepších výsledků vařte ze zmrazeného stavu. Spotřebiče se mohou lišit, následující pokyny jsou pouze obecné. Upravte časy podle svého spotřebiče. Před vařením odstraňte všechny obaly.

Grilování: Přehřejte gril na střední stupeň a opékejte (maloobchodní burger 8–10 min. / burger pro stravovací služby 18–20 min.), občas otočte.

Smažení: Smažte na troše olivového oleje na středním plameni (maloobchodní burger 8–10 min. / burger pro stravovací služby 18–20 min.), občas otočte.

Před podáváním se ujistěte, že je burger propečený (teplota v jádře masa 75°C).

Znovu neohřívejte. Nevhodné pro vaření v mikrovlnné troubě.

SKLADOVÁNÍ:

Skladujte při -18°C, znovu nezmrazujte..

INGREDIENCE:

Hovězí maso (98,9%), sůl, pepř.

NUTRIČNÍ INFORMACE:

Průměrné hodnoty na 100g	
Energie (kJ)	1070
Energie (Kcal)	256
Tuk	20g
z toho nasycené mastné kyseliny	10.3g
Uhlohydráty	0.5g
z toho cukry	0.5g
Bílkoviny	17.4g
Sůl	0.47g



KONTAKTUJTE NÁS

Vítáme dotazy na nové produkty a rádi bychom si s vámi dnes promluvili o tom, jak můžeme burgery Angus vyrábět a dodávat pro vaši značku maloobchodu nebo gastronomických služeb. Náš zkušený tým s vámi bude úzce spolupracovat, aby váš burger přizpůsobil na míru vašim požadavkům.



Pokud se o našich burgerech Black Angus chcete dozvědět více a získat více informací o celé řadě našich burgerových produktů a služeb, promluvte si ještě dnes s naším prodejním týmem!



[dawnmeats.com/
blackangusburgers](https://dawnmeats.com/blackangusburgers)

