



BLACK ANGUS



100% IRISH

# ANGUS BURGERS

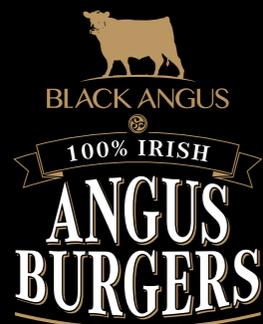


CONVIENT AUX

COMMERCES  
DE DÉTAIL ET  
RESTAURATION



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



# POURQUOI CHOISIR LE BLACK ANGUS



Provient d'exploitations familiales 100% Irlandaises



Traçabilité complète jusqu'à la ferme



Produit de façon durable



Respectueux du bien-être animal



Naturellement plus persillée



Célèbre pour son pedigree incontesté et son goût unique, le Black Angus offre une viande de bœuf succulente et tendre au caractère et à la distinction inégalés.

## VRAIMENT IRLANDAIS

En matière de viande bovine, l'Irlande dispose d'un avantage unique: son climat tempéré, ses précipitations abondantes et sa tradition d'agriculture familiale ont donné naissance à un système d'alimentation à l'herbe dans lequel les bovins irlandais paissent en plein air pendant la majeure partie de l'année.

## QUALITÉ

Cette race Angus de qualité supérieure produit un bœuf tendre et savoureux dont la traçabilité est totale jusqu'à la ferme. Elle est également certifiée Bord Bia Quality Assured, ce qui signifie qu'elle répond aux normes de qualité les plus élevées à chaque étape du processus.

## PERSILLAGE NATUREL

Le bœuf Angus est célèbre pour son persillage naturel. La viande présente naturellement des mèches de graisse qui renforcent la saveur et la succulence. Cela permet également au bœuf de rester juteux pendant la cuisson.

## NOTRE INSTALLATION DÉDIÉE AUX STACKS À BURGER SURGELÉS



KILMACTHOMAS,  
Carroll's Cross, Co. Waterford



## SAVEUR

En tant que fourrageurs naturels, les Irish Angus s'épanouissent dans des pâturages ouverts et luxuriants où ils sont libres de brouter des herbes naturelles, des herbes sauvages et des trèfles. Cela confère à leur viande un profil de saveur et une tendreté supérieurs. Leur régime alimentaire à base d'herbe permet de produire un bœuf plus gras et plus savoureux, avec une graisse et un persillage uniformément répartis.

## DURABLE

La race Angus arrive naturellement à maturité tôt, ce qui permet de réduire les émissions de carbone produites par chaque animal par rapport aux autres races. Notre bœuf Black Angus est transformé dans nos installations certifiées Origin Green, ce qui signifie qu'à chaque étape du processus, notre viande de bœuf est produite de manière plus durable.

## DEPUIS PLUS DE 35 ANS

Dawn Meats développe et fournit des steaks hachés exceptionnels à toute une série de grandes entreprises de services alimentaires, de restaurants et de supermarchés.

Le label Bord Bia Quality Assured garantit à nos clients que nos steaks à burger ont été produits selon les normes les plus strictes, vérifiées à chaque étape, de la ferme à l'emballage, afin que vous sachiez exactement d'où viennent nos steaks à burger. Cela vous garantit que nos steaks à burger ont satisfait à des normes strictes en matière de sécurité alimentaire, de santé et de bien-être des animaux et de respect de l'environnement.

### ACCREDITATIONS





# POUR VOUS OFFRANT:

Nous comprenons que pour les opérateurs de services alimentaires et les détaillants, la qualité et la cohérence sont cruciales.

C'est pourquoi notre usine de transformation ultramoderne produit des steacks à burger selon des spécifications exactes. Nos steacks à burger de bœuf Black Angus offrent à vos clients la meilleure expérience de steacks à burger de bœuf tout en vous offrant:

## Offre de qualité supérieure

- ✓ Steacks à burger Angus de qualité gourmet
- ✓ Qualité 100% irlandaise garantie par Bord Bia



## Qualité et performance constantes

- ✓ Surgelés individuellement lorsqu'ils sont encore frais pour préserver et emprisonner la saveur, les jus naturels et la fraîcheur
- ✓ Performance constante - diffusion de la saveur, texture, jutosité et sensation en bouche
- ✓ Un minimum d'assaisonnement pour une polyvalence et une flexibilité optimales
- ✓ Perte de poids/rétrécissement minimal une fois cuit

## Facilité d'utilisation / rapidité du service

- ✓ Cuisinez directement à partir de surgelés
- ✓ Pas de décongélation nécessaire
- ✓ Excellente vitesse d'exposition > Réduction des déchets de travail

## Réduction des déchets

- ✓ Pré-portionné pour réduire les déchets
- ✓ Emballage 100% recyclables
- ✓ Durée de conservation de 12 mois, sans compromis sur la qualité ou la saveur

## Service et assistance de qualité supérieure

- ✓ Support commercial dédié
- ✓ Excellence du produit
- ✓ Livraison des produits dans les délais
- ✓ Un service clientèle inégalé
- ✓ Soutien marketing disponible:
  - Point de vente polyvalent et attrayant Matériel (PdV)
  - Kits média numériques



# POUR VOTRE CLIENT



## AVANTAGES EN UN COUP D'ŒIL

 Nourri à l'herbe	 Sans gluten	 Surgelé	 Cuisson rapide	 3 ingrédients	 Rétrécissement minimal	 BORD BIA QUALITY ASSURANCE ORIGIN-IRELAND	 100% RECYCLABLE PACKAGING
---	--	--	---	--	---	--	--

Pas d'ingrédients artificiels

SANS: ✗ Conservateurs ✗ Colorants ✗ Arômes ajoutés

## SUPERBE:

- ✓ Saveur
- ✓ Jutosité
- ✓ Sensation en bouche
- ✓ Texture
- ✓ Couleur

# BLACK ANGUS BURGERS

## FORMAT AU DÉTAIL

### FILM D'ÉCOULEMENT



DÉLAI DE COMMANDE: 3 SEMAINES

#### SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT:

Poids du paquet	125g x 4 (500g)
Taille de steacks à burger (surgelé)	98–100mm x 15–17mm
Format d'emballage	Film d'écoulement
Recyclable	100% recyclable
Durée de conservation	12 mois (surgelé)

#### CONFIGURATIONS DES PALETTES:

Type de palette	Euro Pallet (Brown)
Unités par caisse extérieure (UPO)	16
Poids par caisse	8kg
Caisses par palette	80
Total des paquets de détail	1,280
Feuille de palette	Yes
Poids de palette	640kg

### CARTON



DÉLAI DE COMMANDE: 4 SEMAINES

#### SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT:

Poids du paquet	125g x 4 (500g)
Taille de steacks à burger (surgelé)	98–100mm x 15–17mm
Format d'emballage	Card board
Recyclable	100% recyclable
Durée de conservation	12 mois (surgelé)

#### CONFIGURATIONS DES PALETTES:

Type de palette	Euro Pallet (Brown)
Unités par caisse extérieure (UPO)	24
Poids par caisse	12kg
Caisses par palette	40
Total des paquets de détail	960
Feuille de palette	Yes
Poids de palette	480kg

# FORMAT DES SERVICES DE RESTAURATION

### CARTON



DÉLAI DE COMMANDE: NONE

#### SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT:

Poids du paquet	200g x 16 (3.2kg)
Taille de steacks à burger (surgelé)	129mm x 15mm
Format d'emballage	Corrugated board
Recyclable	100% recyclable
Durée de conservation	12 mois (surgelé)

#### CONFIGURATIONS DES PALETTES:

Type de palette	Euro Pallet (Brown)
Unités par caisse extérieure (UPO)	16
Poids par caisse	3.2kg
Caisses par palette	200
Total des paquets de détail	200
Feuille de palette	Yes
Poids de palette	640kg

### DESCRIPTION DU PRODUIT:

Adaptés au libre-service de gros, à la restauration et à la vente au détail, nos steaks à burger de bœuf Black Angus surgelés de qualité supérieure sont produits à partir de bœuf Irish Angus nourri à l'herbe et entièrement traçable. Nous n'utilisons que des pièces de bœuf de la plus haute qualité, de sorte que nos clients peuvent être sûrs que chaque steak à burger Angus que nous produisons sera d'une qualité, d'une saveur et d'une succulence constantes.

### INSTRUCTIONS DE CUISSON:

**Pour de meilleurs résultats, cuire encore surgelé.** Les appareils peuvent varier, les indications suivantes ne sont que des lignes directrices. Ajustez les temps en fonction de votre appareil. Retirez tous les emballages avant la cuisson.

**Griller:** Préchauffer le gril à température moyenne et cuire (steak à burger de détail 8-10 min./steak à burger de restauration 18-20 min.), en retournant de temps en temps.

**Frir:** Faire frire dans un peu d'huile d'olive à feu moyen (steak à burger de détail 8-10 min./steak à burger de restauration 18-20 min.), en retournant de temps en temps.

Assurez-vous que le steak à burger est entièrement cuit (température à cœur de 75°C) avant de le servir.

**Ne pas réchauffer. Ne convient pas à la cuisson au micro-ondes.**

### STOCKAGE:

Conserver à -18°C, ne pas recongeler.

### INGRÉDIENTS:

Bœuf (98,9 %), sel, poivre.

### INFORMATIONS RECYCLABLES:

Valeurs moyennes pour 100g	
Énergie (kJ)	1070
Énergie (Kcal)	256
Graisses	20g
dont graisses saturées	10.3g
Glucides	0.5g
dont sucres	0.5g
Protéines	17.4g
Sel	0.47g



# CONTACTEZ- NOUS DÈS AUJOURD'HUI

Nous accueillons volontiers les demandes de renseignements sur les nouveaux produits et nous serions ravis de discuter avec vous aujourd'hui de la manière dont nous pouvons produire et fournir des steaks à burger Angus pour votre marque de détail ou de restauration. Notre équipe expérimentée travaillera en étroite collaboration avec vous pour adapter votre steak à burger à vos besoins spécifiques.



Si vous souhaitez en savoir plus sur nos steaks à burger Black Angus et pour plus d'informations sur notre gamme complète de produits et services pour steaks à burger, contactez notre équipe de vente dès aujourd'hui!



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

