



BLACK ANGUS



100% IRISH

# ANGUS BURGERS

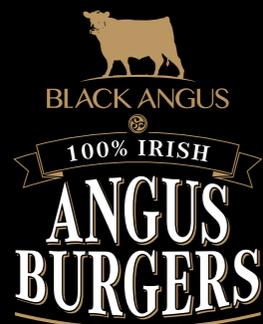


GEEIGNET FÜR

EINZELHANDEL  
UND GASTRONOMIE



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



# WARUM BLACK ANGUS



Herkunft zu 100% aus irischen Familienbetrieben



Vollständig rückverfolgbar bis zum Bauernhof



Nachhaltiges  
rzeugnis



Artgerechte Tierhaltung  
und Tiergesundheit



Von Natur aus stärkere  
Marmorierung



Black Angus ist berühmt für seinen unbestrittenen Stammbaum und seinen einzigartigen Geschmack und steht für saftiges, zartes Rindfleisch von unvergleichlichem Charakter und Vornehmheit.

## UNSERE SPEZIELLE TIEFKÜHL-BURGERANLAGE



KILMACTHOMAS,  
Carroll's Cross, Co. Waterford



## WAHRHAFT IRISCH

Wenn es um Rindfleisch geht, hat Irland einen entscheidenden Vorteil: Das gemäßigte Klima, der ergiebige Regen und die Tradition der landwirtschaftlichen Familienbetriebe haben dazu geführt, dass die irischen Rinder die meiste Zeit des Jahres im Freien auf der Weide grasen.

## QUALITÄT

Diese erstklassige Angus-Rasse liefert zartes und schmackhaftes Rindfleisch, das vollständig bis zum Bauernhof zurückverfolgt werden kann. Es verfügt außerdem über das Qualitätssiegel von Bord Bia, das besagt, dass das Produkt in jeder Phase des Herstellungsprozesses die höchsten Normen erfüllt.

## NATÜRLICHE MARMORIERUNG

Angus-Rindfleisch ist bekannt für seine natürliche Marmorierung. Das Fleisch enthält von Natur aus Fettpunkte, die für mehr Geschmack und Saftigkeit sorgen. So bleibt das Rindfleisch auch während des Garens saftig.

## GESCHMACK

Als natürliche Futtersammler gedeihen Irische Angus-Rinder auf fruchtbaren, offenen Weiden, auf denen sie natürliche Gräser, Wildkräuter und Kleearten abweiden können. Dies wiederum verleiht dem Rindfleisch ein hervorragendes Geschmacksprofil und Zartheit. Ihre grasbasierte Ernährung kann zu einem volleren, unverfälschten Rindfleisch mit gleichmäßig verteiltem Fett und gleichmäßiger Marmorierung führen.

## NACHHALTIG

Die Angus-Rasse ist von Natur aus frühreif, was dazu führt, dass im Vergleich zu anderen Rassen weniger Kohlenstoffemissionen pro Tier entstehen. Unser Black-Angus-Rindfleisch wird in unseren Anlagen verarbeitet, die mit dem Origin-Green-Ökosiegel ausgezeichnet sind. Das bedeutet, dass unser Rindfleisch in jeder Phase des Prozesses auf nachhaltigere Weise produziert wird.

## SEIT ÜBER 35 JAHREN

Dawn Meats entwickelt und liefert außergewöhnliche patties für eine Reihe von führenden gastronomiebetrieben, restaurants und supermärkten.

Das Bord-Bia-Qualitätssiegel gibt unseren Kunden die Gewissheit, dass unsere Burger nach den höchsten Normen hergestellt werden, die in jeder Phase vom Bauernhof bis zur Verpackung überprüft wurden. Sie wissen also genau, woher unsere Burger kommen. Es garantiert Ihnen, dass unsere Burger strenge Normen in Bezug auf Lebensmittelsicherheit, Tiergesundheit und Tierschutz sowie den Umweltschutz erfüllen.

### ZERTIFIZIERUNGEN





# FÜR SIE

## GARANTIEREN FÜR:

Wir wissen, dass Qualität und Konsistenz für die Betreiber von Gastronomie und Einzelhandel entscheidend sind.

Deshalb werden die Burger in unserer hochmodernen Verarbeitungsanlage nach genauen Vorgaben hergestellt. Unsere Black-Angus-Rindfleisch-Burger bieten Ihnen das beste Rindfleisch-Burger-Erlebnis mit folgenden besonderen Merkmalen:

### Premium-Qualitätsangebot

- ✓ Hochwertige Gourmet-Angus-Burger
- ✓ Bord-Bia-Qualitätssiegel 100% Irisch



### Konsistente Qualität und Leistung

- ✓ Individuell tiefgefroren, um den Geschmack, die natürlichen Säfte und die Frische zu bewahren und lange zu erhalten
- ✓ Konsistente Eigenschaften – Geschmacksabgabe, Textur, Saftigkeit und Mundgefühl
- ✓ Höchst vielseitig und flexibel dank minimaler Würze
- ✓ Minimaler Gewichtsverlust/minimale Schrumpfung nach dem Garen

### Anwenderfreundlich / schnell serviert

- ✓ Direkt aus dem Gefrierfach garen
- ✓ Kein Auftauen erforderlich
- ✓ Hervorragende Schnelligkeit bis zum Teller > Kürzere Arbeitszeiten

### Reduzierter Abfall

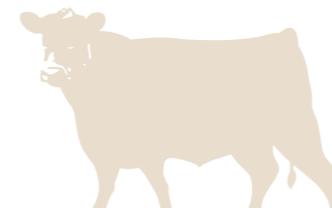
- ✓ Vorportioniert, um Abfall zu vermeiden
- ✓ 100% recycelbare Verpackung
- ✓ 12 Monate haltbar, ohne Kompromisse bei Qualität und Geschmack

### Überragender Service und Support

- ✓ Individuelle Verkaufsunterstützung
- ✓ Herausragende Produkte
- ✓ Termingerechte Produktlieferung
- ✓ Unübertroffener Kundenservice
- ✓ Marketing-Support verfügbar:
  - Vielseitige, ansprechende Verkaufsstelle Materialien (POS)
  - Digitale Medienpakete



# FÜR IHREN KUNDEN



Ohne künstliche Inhaltsstoffe | Ohne Zusatz von: ✗ Konservierungsstoffen | ✗ Farbstoffen | ✗ Aromen

## VORTEILE IM ÜBERBLICK

<b>Grasgefüttert</b>	<b>Glutenfrei</b>	<b>Gefroren</b>	<b>Schnelle Garung</b>	<b>3 Zutaten</b>	<b>Minimale Schrumpfung</b>	<b>100% RECYCLABLE PACKAGING</b>
----------------------	-------------------	-----------------	------------------------	------------------	-----------------------------	----------------------------------

### VORTREFFLICH:

- |              |          |
|--------------|----------|
| ✓ Geschmack  | ✓ Textur |
| ✓ Saftigkeit | ✓ Farbe  |
| ✓ Mundgefühl |          |

# BLACK ANGUS BURGERS | EINZELHANDELSFORMAT

## FOLIENVERPACKUNG



LIEFERZEIT: 3 WOCHEN

### PRODUKTSPEZIFIKATIONEN:

Verpackungsgewicht	125g x 4 (500g)
Burger-Größe (tiefgekühlt)	98–100mm x 15–17mm
Verpackungsformat	Folienverpackung
Recyclingfähig	100% wiederverwertbar
Haltbarkeitsdauer	12 Monate (tiefgekühlt)

### PALETTENKONFIGURATIONEN:

Palettentyp	Euro Pallet (Brown)
Einheiten pro Umkarton (UPO)	16
Gewicht pro Karton	8kg
Kisten pro Palette	80
Einzelhandelspackungen insgesamt	1,280
Palettenbogen	Yes
Palettengewicht	640kg

## KARTON



LIEFERZEIT: 4 WOCHEN

### PRODUKTSPEZIFIKATIONEN:

Verpackungsgewicht	125g x 4 (500g)
Burger-Größe (tiefgekühlt)	98–100mm x 15–17mm
Verpackungsformat	Card board
Recyclingfähig	100% wiederverwertbar
Haltbarkeitsdauer	12 Monate (tiefgekühlt)

### PALETTENKONFIGURATIONEN:

Palettentyp	Euro Pallet (Brown)
Einheiten pro Umkarton (UPO)	24
Gewicht pro Karton	12kg
Kisten pro Palette	40
Einzelhandelspackungen insgesamt	960
Palettenbogen	Yes
Palettengewicht	480kg

# GASTRONOMIEFORMAT

## KARTON



LIEFERZEIT: NONE

### PRODUKTSPEZIFIKATIONEN:

Verpackungsgewicht	200g x 16 (3.2kg)
Burger-Größe (tiefgekühlt)	129mm x 15mm
Verpackungsformat	Corrugated board
Recyclingfähig	100% wiederverwertbar
Haltbarkeitsdauer	12 Monate (tiefgekühlt)

### PALETTENKONFIGURATIONEN:

Palettentyp	Euro Pallet (Brown)
Einheiten pro Umkarton (UPO)	16
Gewicht pro Karton	3.2kg
Kisten pro Palette	200
Einzelhandelspackungen insgesamt	200
Palettenbogen	Yes
Palettengewicht	640kg

## PRODUKTBESCHREIBUNG:

Unsere tiefgefrorenen Premium-Burger aus Black Angus-Rindfleisch eignen sich für die Gastronomie und den Einzelhandel. Sie werden mit vollständig rückverfolgbarem Fleisch von grasgefütterten irischen Angus-Rindern hergestellt. Wir verwenden nur die hochwertigsten Rindfleischstücke. Unsere Kunden haben so die Gewissheit, dass jeder Angus-Burger, den wir produzieren, das gleiche Maß an Qualität, Geschmack und Saftigkeit bietet.

### ANWEISUNGEN ZUM GAREN:

**Für beste Ergebnisse direkt aus dem Gefrierfach in die Pfanne.** Da die Gerätetypen variieren können, sind die folgenden Angaben lediglich als Richtlinien gedacht. Die Garzeiten richten sich nach Ihrem Gerät. Entfernen Sie vor dem Garen alles Verpackungsmaterial.

**Grillen:** Den Grill auf mittlere Temperatur vorheizen und dann den Burger auflegen (Garzeit für Einzelhandelsburger 8-10 min, Gastronomie-Burger 18–20 min), dabei gelegentlich wenden.

**Braten:** In etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze braten (Einzelhandelsburger 8-10 min, Gastronomie-Burger 18-20 min), dabei gelegentlich wenden.

Stellen Sie sicher, dass der Burger vor dem Servieren durchgebraten ist (Temperatur von 75°C im Inneren).

**Nicht wieder aufwärmen. Nicht für die Mikrowelle geeignet.**

### LAGERUNG:

Bei -18 °C lagern, nicht wieder einfrieren.

### INHALTSSTOFFE:

Rindfleisch (98,9 %), Salz, Pfeffer.

### NÄHRWERTANGABEN:

Durchschnittswerte pro 100g	
Energie (kJ)	1070
Energie (Kcal)	256
Fett	20g
davon gesättigte Fettsäuren	10.3g
Kohlenhydrate	0.5g
davon Zucker	0.5g
Protein	17.4g
Salz	0.47g



# KONTAKTIEREN SIE UNS NOCH HEUTE

Wir freuen uns über Anfragen zu neuen Produkten und würden gerne noch heute mit Ihnen darüber sprechen, wie wir Angus-Burger für Ihre Einzelhandels- oder Gastronomie-Marke produzieren und liefern können. Unser erfahrenes Team wird gemeinsam mit Ihnen daran arbeiten, Ihren Burger auf Ihre individuellen Bedürfnisse zuzuschneiden.



Wenn Sie mehr über unsere Black-Angus-Burger wissen möchten und weitere Informationen über unser gesamtes Angebot an Burger-Produkten und Dienstleistungen erhalten möchten, sprechen Sie noch heute mit unserem Verkaufsteam!



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

