



BLACK ANGUS



100% IRISH

# ANGUS BURGERS



ADATTI PER

RETAIL E  
RISTORAZIONE



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





# PERCHÉ SCEGLIERE BLACK ANGUS



Prodotto al 100% da aziende agricole irlandesi a conduzione familiare



Filiera tracciabile fino all'azienda agricola



Prodotto in modo sostenibile



Osserva i dettami della salute e benessere degli animali



Marezzatura di qualità, naturalmente superiore



Noto per il suo indiscusso pedigree ed il gusto unico, il Black Angus è una razza bovina che offre carni succulente, tenere, di carattere impareggiabile e unico.

## VERA CARNE IRLANDESE

Quando si tratta di bovini, l'Irlanda possiede un vantaggio unico: il suo clima temperato, le abbondanti precipitazioni e le aziende agricole a conduzione familiare hanno sostenuto lo sviluppo di un sistema di allevamento a pascolo: i bovini irlandesi si avvalgono di queste prerogative nutrendosi di foraggio fresco per la maggior parte dell'anno.

## QUALITÀ

Questa pregiata razza Angus offre carne bovina tenera e saporita, tracciabile fino alla singola azienda agricola. È anche Bord Bia Quality Assured: soddisfa i più elevati standard di qualità in ogni fase del processo.

## MAREZZATURA NATURALE

Il manzo Angus è rinomato per la sua marezzatura naturale. La carne è naturalmente caratterizzata da venature e screziature di grasso che le conferiscono sapidità e succulenza. Ciò consente il mantenimento della succosità della carne bovina durante la cottura.

## STRUTTURA DI TRASFORMAZIONE DEDICATA AGLI HAMBURGER SURGELATI



KILMACTHOMAS,  
Carroll's Cross, Co. Waterford



## GUSTO

La razza Angus irlandese, essendo una foraggiera per natura, trae il massimo beneficio da pascoli liberi e rigogliosi dove ha la possibilità di nutrirsi di erbe naturali, selvatiche e trifogli. Grazie a questa alimentazione la carne ha un gusto e una tenerezza uniche. Questa dieta si traduce in una carne più corposa e saporita, caratterizzata da una distribuzione uniforme del grasso e della marezzatura.

## SOSTENIBILE

La razza Angus raggiunge naturalmente la maturità precocemente, con evidenti minori emissioni di carbonio prodotte da ogni animale rispetto ad altre razze. La carne bovina Black Angus viene lavorata presso strutture certificate Origin Green: ciò significa che la carne del manzo viene trattata in ogni fase della lavorazione in maniera maggiormente sostenibile.

## DA OLTRE 35 ANNI

Dawn Meats produce e fornisce hamburger eccezionali per una serie di importanti attività di ristorazione, ristoranti e supermercati.

Il marchio Bord Bia Quality Assured assicura ai clienti che gli hamburger siano stati prodotti secondo i più elevati standard, verificati in ogni fase dall'azienda agricola alla confezione, in modo tale da sapere esattamente la loro provenienza. Ciò garantisce che gli hamburger abbiano superato severi standard in materia di sicurezza alimentare, salute e benessere degli animali e rispetto per l'ambiente.

### CERTIFICAZIONI







# PER TE

## CONSEGNA:

Per gli operatori della ristorazione ed i rivenditori al dettaglio, la qualità e la continuità sono essenziali.

Ecco perché tecniche di trasformazione all'avanguardia permettono di produrre hamburger perfettamente conformi alle specifiche precisate. Gli hamburger di Black Angus offrono la migliore esperienza di hamburger di manzo per i clienti, grazie a:

### Offerta di Qualità Premium

- ✓ Hamburger Angus di Qualità Gourmet
- ✓ 100% Qualità irlandese garantita Bord Bia



### Qualità e Prestazioni Costanti

- ✓ Congelati immediatamente dopo la lavorazione, rapidamente e singolarmente, al fine di preservare e non alterare il sapore, i succhi naturali e la freschezza
- ✓ Prestazioni costanti – gustosità, tessitura, succosità e palatabilità
- ✓ Stagionatura minima per garantire la massima versatilità e flessibilità
- ✓ Perdita/riduzione minima del peso una volta cotto

### Facilità di utilizzo / Assistenza sempre a disposizione

- ✓ Da cuocersi direttamente appena tolto dal congelatore
- ✓ Non è necessario lo scongelamento
- ✓ Eccellente velocità di cottura > Riduzione del tempo di lavorazione

### Scarti ridotti

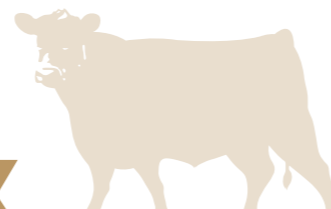
- ✓ Pre-porzionato per aiutare a ridurre gli sprechi
- ✓ Confezione riciclabile al 100%
- ✓ Scadenza 12 mesi senza compromettere qualità e gusto

### Assistenza e supporto di qualità superiore

- ✓ Assistenza alle vendite dedicata
- ✓ Eccellenza del prodotto
- ✓ Consegna puntuale del prodotto
- ✓ Assistenza clienti senza eguali
- ✓ Supporto marketing disponibile:
  - Punto vendita versatile e coinvolgente Materiali pubblicitari (POS)
  - Kit multimediali digitali



# PER IL SINGOLO CLIENTE



Nessun ingrediente artificiale

Senza aggiunta di: ✗ Conservanti ✗ Coloranti ✗ Aromi

## VANTAGGI A COLPO D'OCCHIO

 Alimentazione foraggera	 Senza glutine	 Congelato	 Cottura veloce	 3 Ingredienti	 Calo minimo		
--	--	--	---	--	--	---	---

### CARNE SUPERBA:

- |                |             |
|----------------|-------------|
| ✓ Gusto        | ✓ Tessitura |
| ✓ Succulenza   | ✓ Colore    |
| ✓ Palatabilità |             |



# BLACK ANGUS BURGERS | FORMATO RETAIL

## PELLICOLA DI RIVESTIMENTO



TEMPO DI CONSEGNA: 3 SETTIMANE

### SPECIFICHE DEL PRODOTTO:

Peso della confezione	125g x 4 (500g)
Dimensione hamburger (congelato)	98–100mm x 15–17mm
Formato di confezionamento	Pellicola di rivestimento
Riciclabile	Riciclabile al 100%
Scadenza	12 mesi (congelato)

### CONFIGURAZIONI DEI PALLET:

Tipo di pallet	Euro Pallet (Brown)
Units Per Outer Case (Unità per scatola esterna (UPO))	16
Peso per cassa	8kg
Casse per pallet	80
Totale imballi retail	1,280
Foglio per pallet	Yes
Peso pallet	640kg

# FORMATO RETAIL

## CARTONE



TEMPO DI CONSEGNA: 4 SETTIMANE

### SPECIFICHE DEL PRODOTTO:

Peso della confezione	125g x 4 (500g)
Dimensione hamburger (congelato)	98–100mm x 15–17mm
Formato di confezionamento	Card board
Riciclabile	Riciclabile al 100%
Scadenza	12 mesi (congelato)

### CONFIGURAZIONI DEI PALLET:

Tipo di pallet	Euro Pallet (Brown)
Units Per Outer Case (Unità per scatola esterna (UPO))	24
Peso per cassa	12kg
Casse per pallet	40
Totale imballi retail	960
Foglio per pallet	Yes
Peso pallet	480kg

# FORMATO RISTORAZIONE

## CARTONE



TEMPO DI CONSEGNA: NONE

### SPECIFICHE DEL PRODOTTO:

Peso della confezione	200g x 16 (3.2kg)
Dimensione hamburger (congelato)	129mm x 15mm
Formato di confezionamento	Corrugated board
Riciclabile	Riciclabile al 100%
Scadenza	12 mesi (congelato)

### CONFIGURAZIONI DEI PALLET:

Tipo di pallet	Euro Pallet (Brown)
Units Per Outer Case (Unità per scatola esterna (UPO))	16
Peso per cassa	3.2kg
Casse per pallet	200
Totale imballi retail	200
Foglio per pallet	Yes
Peso pallet	640kg

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Adatti a Cash & Carry, Ristorazione e Retail, gli hamburger di manzo Black Angus premium congelati sono prodotti con carne di manzo Irish Angus a filiera interamente tracciabile. Sono utilizzati tagli di manzo di altissima qualità così che i clienti possano essere certi che ogni hamburger Angus prodotto sia garanzia costante di qualità, gusto e succulenza.

### ISTRUZIONI PER LA COTTURA:

**Per ottenere i migliori risultati cuocere da congelato.**

Gli elettrodomestici utilizzati per la cottura possono variare, le seguenti sono solo linee guida. Regolare i tempi in base all'elettrodomestico utilizzato per la cottura. Rimuovere tutte le confezioni prima della cottura.

**Grigliatura:** Preriscaldare la griglia a fuoco medio e cuocere (hamburger per Retail 8-10 min /hamburger per Ristorazione 18-20 min), rigirando l'hamburger di tanto in tanto.

**Frittura:** Friggere in poco olio d'oliva a fuoco medio per (hamburger per Retail 8-10 min/hamburger per Ristorazione 18-20 min), rigirando l'hamburger di tanto in tanto.

Assicurarsi che l'hamburger sia cotto completamente (temperatura interna di 75°C) prima di servire.

**Non riscaldare. Non adatto alla cottura in microonde.**

### CONSERVAZIONE:

Conservare a -18°C, non ricongelare.

### INGREDIENTI:

Manzo (98,9%), Sale, Pepe.

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

Valori medi per 100g	
Energia (kJ)	1070
Energia (Kcal)	256
Grassi di cui saturi	20g / 10.3g
Carboidrati di cui zuccheri	0.5g / 0.5g
Proteine	17.4g
Sale	0.47g





# CONTATTARE SUBITO

L'azienda è lieta di rispondere a richieste di informazioni sui nuovi prodotti e su come sia possibile produrre e fornire hamburger Angus per il singolo marchio di vendita per retail o ristorazione. Un team di esperti lavorerà a stretto contatto con il cliente per adattare l'hamburger alle specifiche esigenze.



Per maggiori informazioni sui Black Angus Burger e sulla gamma completa di prodotti e servizi per hamburger, contattare il team di vendita oggi stesso!



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

