



BLACK ANGUS

100% IRISH

ANGUS BURGERS



dawnmeats.com/blackangusburgers



ODPOWIEDNIE DLA

HANDEL
DETALICZNY
I USŁUGI
GASTRONOMICZNE





DLACZEGO WARTO WYBRAĆ BLACK ANGUS



W 100% pozyskiwany z irlandzkich gospodarstw rodzinnych



Ma w pełni identyfikowalne pochodzenie aż do gospodarstwa



Produkowany w sposób zrównoważony



Produkowany z troską o zdrowie i dobrostan zwierząt



Ma naturalnie wyższą marmurkowość



Black Angus słynie z niekwestionowanego rodowodu i niepowtarzalnego smaku. Jest to soczysta, delikatna wołowina o niezrównanym charakterze.

AUTENTYCZNIE IRLANDZKA

Jeśli chodzi o wołowinę, Irlandia ma wyjątkową przewagę. Jej umiarkowany klimat, obfite opady i tradycja rodzinnego rolnictwa zaowocowały systemem, w którym irlandzkie bydło przez większą część roku wypasane jest na zewnątrz i karmione trawą.

JAKOŚĆ

Angus, rasa premium, zapewnia delikatną i smaczną wołowinę, w pełni identyfikowalną aż do gospodarstwa. Posiada ona również certyfikat Bord Bia Quality Assured, co oznacza, że spełnia najwyższe standardy jakości na każdym etapie procesu.

NATURALNA MARMURKOWOŚĆ

Wołowina Angus słynie z naturalnej marmurkowości. Mięso naturalnie zawiera smugi i plamy tłuszczu, które zapewniają lepszy smak i soczystość. Pozwala to również zachować soczystość wołowiny podczas obróbki termicznej.

SMAK

Jako naturalni poszukiwacze, irlandzkie bydło rasy Angus uwielbia wypasanie na bujnych otwartych pastwiskach, gdzie może swobodnie delektować się naturalną trawą, dzikimi ziołami i koniczyną. To z kolei nadaje wołowinie lepszy profil smakowy i zwiększa jej delikatność. Dieta oparta na trawie zapewnia pełniejszy, bardziej mięsny smak wołowiny o równomiernie rozłożonym tłuszczu i marmurku.

ZRÓWNOWAŻONA HODOWLA

Rasa Angus dojrzewa naturalnie wcześniej, co w porównaniu z innymi rasami skutkuje mniejszą emisją dwutlenku węgla wytwarzanego przez każde zwierzę. Nasza wołowina Black Angus jest przetwarzana w naszych zakładach, które posiadają certyfikat Origin Green – co oznacza, że nasza wołowina na każdym etapie procesu jest produkowana w bardziej zrównoważony sposób.

NASZ OBIEKT SPECJALNIE PRZEZNACZONY NA PRODUKCJĘ MROŻONYCH BURGERÓW



KILMACTHOMAS,
Carroll's Cross, Co. Waterford



PONAD 35 LAT DOŚWIADCZENIA

Dawn Meats opracowuje i dostarcza wyjątkowe burgery dla wielu wiodących firm gastronomicznych, restauracji i supermarketów.

Znak Bord Bia Quality Assured jest dla naszych klientów gwarancją, że nasze burgery zostały wyprodukowane zgodnie z najwyższymi standardami i zweryfikowane na każdym etapie od gospodarstwa do pakowania, dzięki czemu dokładnie wiesz, skąd pochodzą nasze wyroby. Zapewnia on, że nasze burgery przeszły rygorystyczne procedury w zakresie standardów bezpieczeństwa żywności, zdrowia i dobrostanu zwierząt oraz dbałości o środowisko.

AKREDYTACJE





DLA CIEBIE | ZAPEWNIAMY:

Rozumiemy, że jakość i jej niezmiennosc mają kluczowe znaczenie dla podmiotów prowadzących działalność w sektorze spożywczym i detalicznym.

Dlatego nasz najnowocześniejszy zakład przetwórczy wytwarza burgery według precyzyjnie określonych specyfikacji. Nasze burgery wołowe Black Angus zapewniają Twoim klientom najlepsze wrażenia smakowe, jednocześnie oferując Tobie:

Oferta jakości premium

- ✓ Wysokiej jakości burger Angus
- ✓ W 100% certyfikowany przez Irish Bord Bia Quality



Stawa jakość wyrobu i jego produkcji

- ✓ Burgery indywidualnie głęboko mrożone w stanie surowym, zachowujące smak, naturalne soki i świeżosc
- ✓ Stawa jakość wyrobu – smak, tekstura, soczystosc i wyrazistosc
- ✓ Minimalnie przyprawione, by umożliwić różnorodne przyrządzenie
- ✓ Minimalna utrata masy / skurczenie po przyrządzeniu

Łatwość użycia / szybkość obsługi

- ✓ Przyrządzenie bezpośrednio w stanie zamrożonym
- ✓ Nie trzeba rozmrażać
- ✓ Doskonała szybkość przyrządzenia > Skrócony czas pracy przy przygotowaniu

Ograniczenie odpadów

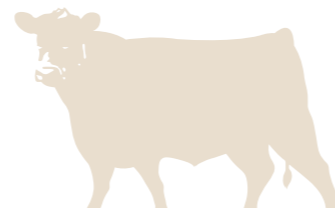
- ✓ Wstępne porcjowanie w celu zmniejszenia ilości odpadów
- ✓ Opakowanie w 100% recyklingowane
- ✓ 12-miesięczny okres trwałości bez wpływu na jakość lub smak

Doskonała obsługa i wsparcie

- ✓ Dedykowane wsparcie sprzedaży
- ✓ Doskonały produkt
- ✓ Terminowe dostarczanie produktów
- ✓ Niezrównana obsługa klienta
- ✓ Dostępne wsparcie marketingowe:
 - Wszechstronne i atrakcyjne materiały w punkcie sprzedaży (POS)
 - Zestawy mediów cyfrowych



DLA TWOJEGO KLIENTA



Brak sztucznych składników | Bez dodatku: ✗ środków konserwujących ✗ barwników ✗ środków aromatyzujących

ZALETY W SKRÓCIE

 Karmione trawą	 Bezglutenowe	 Mrożone	 Szybkie przyrządzenie	 3 składniki	 Minimalna kurczliwość		
---	---	--	--	--	--	---	---

DOSKONAŁY:

- | | |
|---------------------|------------|
| ✓ Smak | ✓ Tekstura |
| ✓ Soczystosc | ✓ Kolor |
| ✓ Wyrazistosc smaku | |

BLACK ANGUS BURGERS | FORMAT DETALICZNY

FOLIA



CZAS REALIZACJI ZAMÓWIENIA: 3 TYGODNIE

KARTON



CZAS REALIZACJI ZAMÓWIENIA: 4 TYGODNIE

SPECYFIKACJA PRODUKTU:

Masa opakowania	125g x 4 (500g)
Rozmiar burgera (zamrożony)	98–100mm x 15–17mm
Format opakowania	Folia
Nadający się do recyklingu	W 100% recyklingowane
Przydatność do spożycia	12 miesięcy (w formie zamrożonej)

KONFIGURACJE PALET:

Typ palety	Euro Pallet (Brown)
Liczba sztuk w opakowaniu zbiorczym (UPO)	16
Masa opakowania zbiorczego	8kg
Liczba opakowań zbiorczych na palecie	80
Łączna liczba opakowań detalicznych	1,280
Przekładka na paletę	Yes
Masa palety	640kg

SPECYFIKACJA PRODUKTU:

Masa opakowania	125g x 4 (500g)
Rozmiar burgera (zamrożony)	98–100mm x 15–17mm
Format opakowania	Card board
Nadający się do recyklingu	W 100% recyklingowane
Przydatność do spożycia	12 miesięcy (w formie zamrożonej)

KONFIGURACJE PALET:

Typ palety	Euro Pallet (Brown)
Liczba sztuk w opakowaniu zbiorczym (UPO)	24
Masa opakowania zbiorczego	12kg
Liczba opakowań zbiorczych na palecie	40
Łączna liczba opakowań detalicznych	960
Przekładka na paletę	Yes
Masa palety	480kg

FORMAT GASTRONOMICZNY

KARTON



CZAS REALIZACJI ZAMÓWIENIA: NONE

SPECYFIKACJA PRODUKTU:

Masa opakowania	200g x 16 (3.2kg)
Rozmiar burgera (zamrożony)	129mm x 15mm
Format opakowania	Corrugated board
Nadający się do recyklingu	W 100% recyklingowane
Przydatność do spożycia	12 miesięcy (w formie zamrożonej)

KONFIGURACJE PALET:

Typ palety	Euro Pallet (Brown)
Liczba sztuk w opakowaniu zbiorczym (UPO)	16
Masa opakowania zbiorczego	3.2kg
Liczba opakowań zbiorczych na palecie	200
Łączna liczba opakowań detalicznych	200
Przekładka na paletę	Yes
Masa palety	640kg

OPIS PRODUKTU:

Nasze mrożone burgery wołowe premium Black Angus nadają się do handlu w Cash & Carry, gastronomii i do sprzedaży detalicznej. Są one wytwarzane przy użyciu w pełni identyfikowalnego irlandzkiego bydła rasy Angus karmionego trawą. Wykorzystujemy jedynie najwyższej jakości kawatki wołowej, aby nasi klienci mogli być pewni, że każdy produkowany przez nas burger Angus będzie konsekwentnie odznaczał się najwyższą jakością, smakiem i soczystością.

INSTRUKCJA PRZYGOTOWANIA:

Dla najlepszych rezultatów przyrządzać w stanie zamrożonym. Urządzenia do obróbki termicznej mogą się różnić, poniższe należy traktować jako wskazówki. Należy dostosować czas przyrządzania do swojego urządzenia. Przed przyrządzeniem usunąć wszystkie opakowania.

Grill: Rozgrzać grill do średniej temperatury i piec (burger detaliczny 8-10 min / burger gastronomiczny 18-20 min), od czasu do czasu obracając.

Smażenie: Smażyć na odrobinie oliwy na średnim ogniu (burger detaliczny 8-10 min / burger gastronomiczny 18-20 min), od czasu do czasu obracając.

Przed podaniem należy się upewnić, że burger jest dopieczony/dosmażony (temp. wew. 75°C).

Nie odgrzewać. Nie nadaje się do przygotowania w kuchenke mikrofalowej.

PRZECHOWYWANIE:

Przechowywać zamrożone w temperaturze -18°C, nie zamrażać ponownie.

SKŁADNIKI:

Wołowina (98,9%), sól, pieprz.

INFORMACJA O WARTOŚCIACH ODŻYWCZYCH:

Średnie wartości na 100 g	
Energia (kJ)	1070
Energia (Kcal)	256
Tłuszcz	20g
w tym tłuszcze nasycone	10.3g
Węglowodany	0.5g
w tym cukier	0.5g
Białko	17.4g
Sól	0.47g



SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI JUŻ DZIŚ

Zachęcamy do kontaktu w celu przekazania nam zapytań dotyczących nowych produktów. Z przyjemnością już dziś porozmawiamy z Tobą o tym, jak możemy wytwarzać i dostarczać burgery Angus dla Twojej marki detalicznej lub gastronomicznej. Nasz doświadczony zespół będzie ściśle współpracować z Tobą, aby dostosować burgery do Twoich wymagań.



Jeśli chcesz dowiedzieć się więcej o naszych burgerach Black Angus i uzyskać więcej informacji na temat naszej pełnej gamy produktów i usług, skontaktuj się z naszym działem sprzedaży już dziś!



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

