



LE MEILLEUR BŒUF BIO

— D'IRLANDE —



CONÇU PAR LA NATURE, SUBLIMÉ PAR LE SAVOIR-FAIRE



L'EXCELLENCE NATURELLE

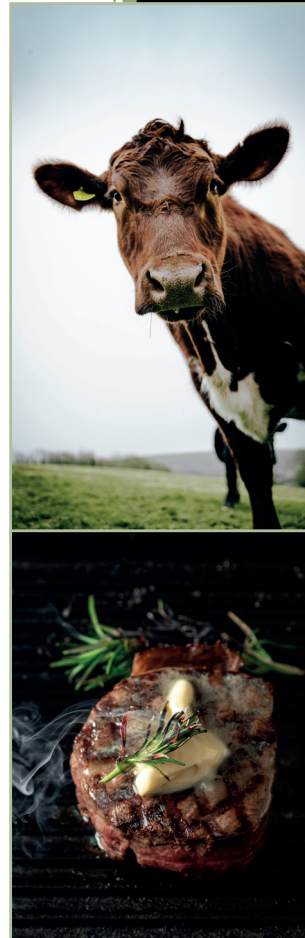
La Boucherie Bio Premium représente le sommet du bœuf bio irlandais. Nous allions les valeurs traditionnelles de l'agriculture aux pratiques modernes de développement durable pour vous offrir un bœuf aussi pur que la nature l'a voulu. Notre mission est simple: produire un bœuf bio irlandais d'exception tout en préservant la terre pour les générations futures.

POURQUOI LE BIO EST IMPORTANT

L'agriculture biologique est plus qu'une méthode c'est un état d'esprit. Pour nos éleveurs, cela signifie :

- Respecter l'environnement.
- Placer le bien-être animal au-dessus de tout.
- Produire du bœuf plus sain pour les consommateurs et meilleur pour la planète.

Le bœuf biologique est plus faible en graisses saturées, plus riche en acides gras oméga-3 et en antioxydants comme les vitamines A et E. C'est le choix naturel pour ceux qui privilégient la qualité et le bien-être.



Organic
BIO



EXCELLENCE CERTIFIÉE

Au cœur de notre bœuf bio de qualité supérieure se trouvent les pâturages luxuriants d'Irlande. Nos bovins broutent librement une herbe riche en nutriments, profitant de la douceur du climat qui leur permet de vivre en plein air la majeure partie de l'année. Cette harmonie entre la terre, le bétail et l'éleveur donne naissance à un bœuf au goût et à la tendreté incomparables.

TOUJOURS ÉLEVÉ EN PLEIN AIR.

- Alimentation 100 % bio à base de pâturage – aucun médicament.
- Pratiques agricoles régénératrices pour restaurer la santé des sols.
- Petits troupeaux pour un suivi attentif et un comportement naturel.
- Un bœuf plus sain pour les consommateurs: moins de graisses saturées, plus d'oméga-3.



TRAÇABILITÉ ET ASSURANCE QUALITÉ

Chaque morceau est entièrement traçable, de la ferme à l'assiette. Des audits indépendants réalisés par des organismes certifiés bio garantissent le respect des normes les plus strictes en matière de sécurité alimentaire. Notre réputation repose sur la confiance, et nous ne faisons jamais de compromis.

TENDRETÉ PARFAITE

Notre bœuf est soumis à un processus de maturation méticuleux pour garantir une tendreté et une saveur exceptionnelles. Cet engagement envers la qualité signifie que chaque bouchée offre l'expérience haut de gamme que nos clients attendent.

Nous avons combiné tradition et innovation pour créer la nouvelle génération de bœuf de qualité supérieure. Truly Tender® est notre procédé unique et breveté qui a été vérifié de manière indépendante* pour produire un bœuf plus tendre de façon constante. En d'autres termes, le steak que vous achetez chez The Premium Butcher Organic n'est pas seulement tendre, il est Truly Tender®.

*Études de validation menées par l'University College Cork en Irlande

LE BIEN-ÊTRE ANIMAL AVANT TOUT

Nos éleveurs placent le bien-être animal au premier plan. Le bétail évolue en liberté, se nourrit naturellement et vit une vie sans stress. Voilà ce qu'est l'agriculture idéale: éthique, durable et respectueuse.

LE DÉVELOPPEMENT DURABLE AU CŒUR DE NOS PRIORITÉS

Nous croyons que l'agriculture doit contribuer à la préservation de la terre. C'est pourquoi nous:

- Plantons des arbres locaux et créons des zones de biodiversité.
- Mettons en œuvre des systèmes de gestion de l'eau pour protéger les ressources naturelles.
- Soutenons l'agriculture régénératrice pour préserver la santé des sols.
- Réduisons les émissions de carbone conformément aux objectifs scientifiques.
- Minimisons les déchets grâce aux principes de l'économie circulaire et aux emballages écologiques.



FIND OUT MORE:
www.planfourzero.com



LA QUALITÉ SANS COMPROMIS

LÀ OÙ LE HAUT DE GAMME COMMENCE ET NE S'ARRÊTE JAMAIS

La qualité est notre priorité dès la ferme et se poursuit à chaque étape de la production. Nous sélectionnons uniquement les meilleurs bœufs et génisses, abattus avant l'âge de 36 mois, garantissant ainsi une viande naturellement tendre et savoureuse à chaque fois.

Une fois dans nos installations, notre viande est maturée selon un processus rigoureusement contrôlé, conçu pour optimiser sa tendreté et son goût. Chaque morceau est découpé avec expertise pour répondre aux exigences précises de nos clients. Notre service qualité dédié supervise chaque étape, complétée par des audits indépendants rigoureux.



Notre Promesse:



Du bœuf bio de qualité supérieure provenant d'élevages bio certifiés.

Une découpe de précision adaptée aux besoins de chaque client.

Une démarche d'amélioration continue et d'innovation, soutenue par des audits indépendants.

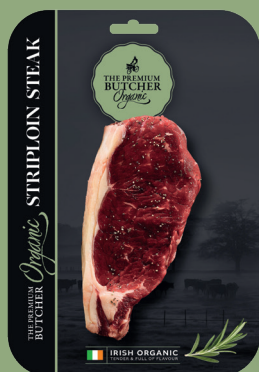
POURQUOI CHOISIR LE BŒUF BIO DE PREMIUM BUTCHER?

- Bœuf bio certifié, issu d'élevages irlandais certifiés biologiques.
- Uniquement issu de bovins de première qualité de moins de 36 mois.
- Nourris à l'herbe, élevés en liberté et finis avec des aliments bio.
- Sans hormones de croissance.
- Riche en oméga-3, vitamines et minéraux essentiels.
- Goût et tendreté exceptionnels.
- Découpe de précision adaptée aux besoins de chaque client.
- Traçabilité complète et transformation dans nos installations respectant les normes les plus strictes en matière de sécurité alimentaire internationale.
- La confiance de nos clients à travers le monde, notamment des acteurs majeurs de la grande distribution, de la restauration et de l'industrie agroalimentaire en Europe.
- Engagements transparents en matière de développement durable.



CONTACTEZ-NOUS

Email: sales@dawnmeats.com



CERTIFIÉ BIOLOGIQUE

100% IRLANDAIS

ALIMENTATION BIOLOGIQUE
À BASE DE PÂTURAGE

ÉLEVÉ DANS LE RESPECT
DE LA NATURE

BIEN-ÊTRE ANIMAL

TRÈS TENDRE™

SANS OGM NI HORMONES

