



Rechtstreeks uit Kansas, de maïsschuur van de Verenigde Staten en het hart van de Amerikaanse BBQ-cultuur, komt het **Black Angus Beef** van Van der Zee/HANOS. Puur Black Angus en corn fed. Een mooie marmering en een zachte, malse vleessmaak zijn het resultaat.



Raised in the American heartland

Dit zeggen de Amerikanen zelf over het Black Angus Beef uit Kansas: 'Marbling that ensures customer satisfaction and consistent flavor and juiciness in every bite. Maturity for superior color, texture and tenderness. Consistent sizing and quality appearance.'
Hooft u het eens van een ander!



Van der Zee
1^o Bokslotweg 22
7821 AT Emmen
Postbus 2004
7801 CA Emmen

Telefoon 0591-637000
Fax 0591-637009
info@vanderzee.nl
www.vanderzee.nl

Foto's: Loek Carabain en USMEF • Vormgeving: Zaza in Vorm - Stefan Kraaijenhagen • Realisatie: Busser&tenHove Communicatie



Black Angus Beef uit de USA



Black Angus Beef uit de maïsschuur van Amerika





Puur Aberdeen Angus

Speciale voeding met de beste maïs zorgt voor de mooie marmering, de malsheid en de zachte smaak van het vlees, dat Van der Zee/HANOS betreft bij National Beef in de variant Black Angus Beef.

In dit door het Amerikaanse ministerie van Landbouw, de USDA, gecertificeerd programma gaat het om vlees van raszuivere Aberdeen-Angusrunderen. Black Angus is een van de smakelijkste runderrassen ter wereld. Dat voor Black Angus Beef uitsluitend pure rassen worden ingezet, heeft niet alleen een positieve invloed op de smaak, maar leidt ook tot een langere houdbaarheid van het vlees.

Teegewijde zorg en volop ruimte

Maïs in de hoofdrol

Naast het ras spelen de activiteit en de voeding een belangrijke rol. Alle runderen voor Black Angus Beef leven op de uitgestrekte vlaktes van Kansas. Daar hebben ze alle ruimte en meer dan voldoende beweging.

Toegewijde ranchers leggen met hun goede zorg voor het vee de basis voor een hoogwaardige kwaliteit. In de praktijk staan de runderen de laatste ongeveer 120 dagen in de feedlot en krijgen ze een uitgebalanceerd voederrantsoen met gestoomde en geplette maïs in de hoofdrol.

Deze afmest- en voermethodiek staat mede aan de basis van de mooie witte marmering en de natuurlijke, zachte smaak van het rundvlees.



Met de hoogste classificatie

Exact de juiste keuze

Op een gemiddelde slachtdag passeren bij National Beef 6.000 runderen de lijn met een gemiddeld levend gewicht van 700 kilogram.

We praten dan over bijna 1,2 miljoen kilo vlees op één dag. Bij dergelijke aantallen heb je als afnemer een ruime keuze. Zelfs als je, zoals Van der Zee/HANOS, uitsluitend vlees selecteert uit de categorieën Choice en Prime, de hoogste classificatiescores in de Verenigde Staten.

Deze door de USDA uitgevoerde classificatie bevestigt de malsheid, de sappigheid en de smaak van het vlees. In de classificatie wordt ook de marmering, het intramusculaire vet, gewaardeerd.



Gecentreerd van Kansas tot uw keukens

Smaakmakers

Op het gebied van voedselveiligheid hanteert National Beef bovenwettelijke standaarden, die in het vervolg van de keten worden gehandhaafd.

Zo werkt het bedrijf met een Biologic® Food Safety System, waarvan volledige traceerbaarheid een essentieel onderdeel is. Daarnaast beschikt National Beef over een eigen Vision Scan Grading, waarmee snel en nauwkeurig objectieve informatie wordt verkregen over elk individueel runderkarkas. Het vlees is vanzelfsprekend vrij van hormonen.

Ook bestaat er geen zwaardere Europese standaard dan voor deze graangevoerde 'High Quality' rundvleesquota, die zich dus niet alleen in de voersamenstelling, maar onder meer ook in ras en houderij-omstandigheden onderscheiden. Bij vlees zijn dit de belangrijkste smaakmakers.



High Quality Beef

Het Amerikaanse Black Angus Beef laat het bloed van de echte rundvleesliefhebber sneller stromen. Het mag met recht 'rundvlees van hoge kwaliteit' worden genoemd, want het voldoet aan de Europese richtlijn 481/2012, waarin de eisen zijn opgenomen voor de contingenten High Quality Beef.

Deze eisen hebben betrekking op het dierenwelzijn, de voedersamenstelling en zelfs de voederopname, maar ook de diersoort (vaars of os), de slachteeftijd en de keuring op rijpheids- en smaakkenmerken worden voorgeschreven. Het resultaat is stoer vlees met karakter en smaak, dat bovendien hoog scoort op de dierenwelzijns ladder.

Stoer vlees met karakter en smaak



Liever een longhaas, vinkenlap of diamanthaas?

Andere snitten

Naast de alom bekende en gewaardeerde 'standaard' snitten heeft Van der Zee/HANOS van het Amerikaanse Black Angus Beef ook minder courante vleesdelen van bijvoorbeeld de rundervoorvoet. De belangstelling voor deze snitten neemt ook in de Nederlandse horeca en foodservice toe.

Dus niet alleen ossenhaas (tenderloin), entrecote en ribeye, maar onder meer ook longhaas of onklet (thick skirt), vinkenlap of bavette (flank steak), middenrif of hampe (thin skirt) en diamanthaas of jumeau (chuck tender). Van dezelfde hoge basiskwaliteit uiteraard als de 'luxere' delen van het Black Angus Beef.

Mals, sappig en lekker lang houdbaar