



WILD ROSE BEEF™



Wild Rose Beef hat seinen Ursprung im Herzen von Süd-Alberta, in einer atemberaubenden Landschaft, wo die Rocky Mountains am Oldman River auf die Prärie treffen. Die Rinder werden auf unberührten Weideflächen gehalten, wo sie die natürlichen Gräser der Prärie abweiden. Wenn es an der Zeit ist, die Tiere mit proteinreichem Futter zu versorgen, mischen wir Gerste aus der Region bei, die für eine hervorragende Marmorierung in jedem Teilstück des Rindfleischs sorgt.



Unser Engagement für hochwertiges Fleisch endet nicht, wenn die Rinder die Weide verlassen – alle unsere Rindfleischstücke sind EU-zertifiziert, hormonfrei, altersgeprüft und nach den strengsten kanadischen Normen eingestuft.

Über 30 Jahre Qualität

Seit mehr als drei Jahrzehnten arbeitet Wild Rose Beef mit Restaurants, Groß- und Einzelhändlern zusammen, um eine konstante Versorgung mit hochwertigem Rindfleisch zu gewährleisten. Sie können sich darauf verlassen, dass wir ausschließlich die besten Teile des kanadischen Rindfleisches liefern. Diese sind:

- hochwertig
- weniger als 30 Monate alt
- hervorragend marmoriert
- altersgeprüft und klassifiziert
- hormonfrei EU-zertifiziert
- Halal-zertifiziert



Produktgerechte Verpackungsqualität

Unsere Vakuumverpackung stellt sicher, dass jedes einzelne Teilstück des von Ihnen bestellten Fleisches in einwandfreiem Zustand ankommt. Die vakuumverschlossenen Verpackungen verhindern Oxidation, verlängern den frischen, hochwertigen Geschmack und zeigen die hervorragende Marmorierung des Fleisches. Sie können die Qualität in jeder Packung Fleisch von Wild Rose Beef sehen.





Wild Rose Beef arbeitet unermüdlich daran, unsere Kunden mit frischem, hochwertigem Fleisch zu versorgen. Wir sind auf den Transport per Luftfracht spezialisiert, um den Anforderungen unserer globalen Kunden gerecht zu werden. So gewährleisten wir kürzere Lieferzeiten, frischere Produkte und eine längere Haltbarkeit im Vergleich zum Seetransport.



QUALITY FIRST

info@bouvrycanada.ca