




**WILD ROSE BEEF™**



Wild Rose Beef는 남부 알버타 (Alberta)의 심장부에서 시작합니다. 록키 산맥 (Rocky Mountains)은 올드먼 강 (Oldman River)과 나란히 펼쳐져 있습니다. 소는 원시 초원에서 자라며 초원의 자연 에서 풀을 뜯습니다. 고 단백질 사료를 공급 할 때가 되면, 저희는 현지 보리를 통하여 모든 소고기 제품에 최상의 마블링을 보장합니다.



고품질 육류에 대한 우리의 노력은 그 범위에서 그치지 않으며 모든 쇠고기 제품은 EU로 부터Hormone Free인증을 취득하였으며 엄격한 캐나다 기준에 따라 연령 확인 및 등급이 매겨집니다.

30년 이상 Bouvry는 Wild Rose Beef 제품을 지속적으로 공급하기 위해 레스토랑, 유통 업체 및 소매 업체와 함께 일했습니다. 고객들은 Bouvry로부터 다음과 같이 지속적으로 최고의 캐나다산 쇠고기 공급을 기대할 것입니다:

- 최상의 품질
- 30개월 연령 이하
- 최상의 마블링
- 연령 증명과 등급
- EU가 인증한 hormone-free 소고기
- 할랄인증



## 고품질 제품을 위한 고품질 포장

우리의 진공 포장은 귀하가 주문한 모든 제품 하나 하나가 신선한 상태로 도착할 수 있도록 보장합니다. 진공 밀봉 된 팩은 최상의 마블링이 유지되는 동안 산화를 방지하고 신선도와 높은 풍미를 유지할 수 있습니다. 귀하는 Wild Rose Beef의 모든 제품에서 높은 품질을 확인하실 수 있습니다.





Wild Rose Beef는 신선한  
고품질의 쇠고기를 고객에게  
제공하기 위해 끊임없이  
노력합니다. 저희는 전세계  
고객의 요구 사항을 충족시키기  
위해 항공화물 운송을 전문으로  
하며 해상 운송보다 빠른 운항  
시간, 더 신선한 제품 및 더 긴  
유효 기간을 보장합니다.



QUALITY FIRST

[info@bouvrycanada.ca](mailto:info@bouvrycanada.ca)