



walisisk lam



hcctrade.com

Vi leverer kvalitet



Walisisk lam er i vælten for tiden og eksporteres til over 20 lande verden over. BGB-mærket for sporbarhed har været hjørnестenen i denne handel, både hjemme og i udlandet, siden vi fik det tildelt i 2003.



Vores landbrugere anvendelsen af traditionelle metoder har i mange år været anerkendt for deres produktion af lam af fremragende kvalitet, og vores eksportører er kendt for deres evne til at udvikle og gøre brug af relationer på alle forretningsniveauer.

Pålidelighed er nøgleordet for den logistiske service, som eksportører af walisisk lam tilbyder. Eksportører af walisisk lam nyder verden over et veletableret omdømme for at levere rettidigt og tilbyde fantastisk eftersalgsservice.





Dette er walisisk lam

Vores prisbelønnede landbrugere er berømt over hele verden for at producere walisisk lam, der smager fremragende.

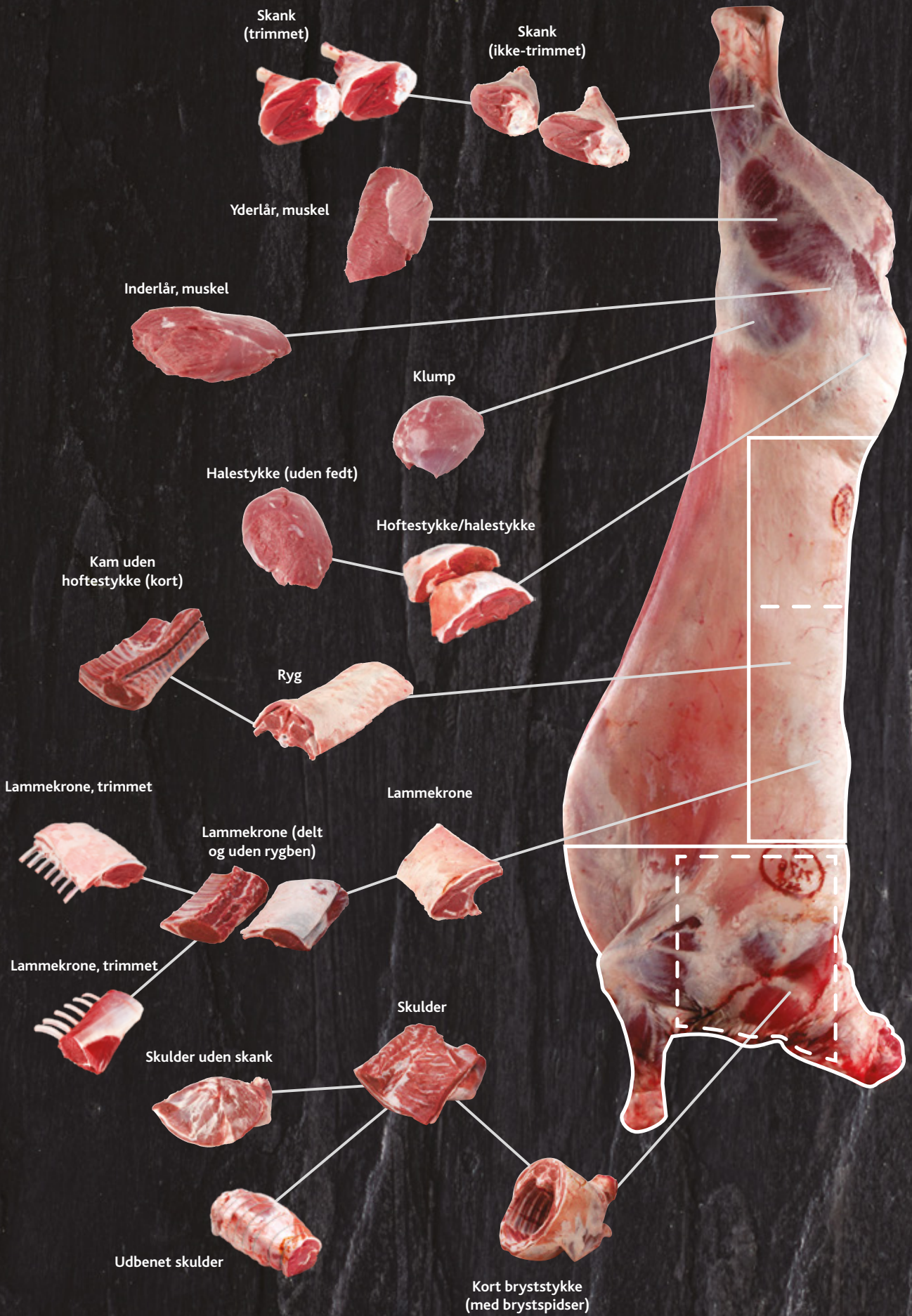
Det ikke-intensive miljø, hvor dyrene opdrættes, giver velsmagende, sødt og mørt kød. I århundreder har fåreracer, der er hjemmehørende i området, trivedes i de naturlige græsmarker, der er tilgængelige hele året rundt, i et af de mest uspolerede hjørner i verden. Frodige, grønne græsgange på bakker og i dale, et tempereret klima, mineralholdig jord og uspolerede omgivelser resulterer tilsammen i lammekød af højeste kvalitet.



Arven: Omdømmet og de unikke egenskaber, der forbindes med walisisk lam, er et resultat af omkring 4000 års traditionelle landbrugsmetoder, generationer af ekspertise inden for avl samt en overflod af naturlige græsgange. Gennem tiden har landbrugsdriften udviklet sig, men i Wales står landbrugeren og hunden stadig side om side med deres fåreflok.

Miljøet: Walisisk landbrug er dedikeret til en bæredygtig fremtid, og vores landbrugere arbejder løbende på innovative måder til fortsat at forbedre vores allerede grønne omdømme på. I århundreder har de arbejdet i harmoni med det naturlige miljø og spillet en vigtig rolle i skabelsen og vedligeholdelsen af imponerende landskaber og habitater for det vilde dyre- og planteliv i Wales.

Ernæring: Balance er alfa og omega her i livet, og med lammekød i kosten får du en god portion næringsstoffer og vitaminer. Lam er rigt på jern og indeholder store mængder omega 3, E-vitamin, betakarotin, som er en nyttig fedtsyre, og det er også en vigtig kilde til protein, som bidrager til at øge muskelmassen og holder knoglene sunde.





Vi sætter standarden

Vores procesanlæg anvender de seneste slagte- og udskæringsteknikker og har udviklet et udvalg af friske, uparterede slagtekroppe og udskæringer af lam til store kunder i detail- og levnedsmiddelbranchen verden over.

Kombinationen af traditionelle slagteteknikker og banebrydende innovation og teknologi har givet vores forarbejdningsvirksomheder mange års erfaring med fremragende produktkvalitet. De har den fornødne fleksibilitet og forståelse for branchen til at håndtere de mest krævende specifikationer for udskæring og indpakning, hvilket giver kunderne et omfattende udvalg af lammeprodukter.

På forkant

Vi er ikke de eneste, der mener, at vores walisiske lam er noget helt specielt



Europa-Kommissionen anerkender, at walisisk lammekøds karakteristiske kvalitet besidder unikke regionale egenskaber, og i 2003 fik walisisk lam tildelt den eftertragtede status Beskyttet geografisk betegnelse (BGB).

BGB fastslår en forbindelse mellem kvaliteten, traditionerne og miljøet i et område og garanterer forbrugerne, at kun lam, der er født og opdrættet i Wales, som er fuldt sporbare, og som er blevet slagtet i HCC-godkendte slagterier, kan markedsføres som walisisk lam.

BGB-logoet giver vores lammeproducenter eksklusiv ret til at adskille deres produkter fra konkurrenternes på markedet.

BGB-ankendelse

- fremmer mangfoldig landbrugsproduktion
- beskytter produktnavne mod misbrug og imitation
- gør det muligt for kunderne at knytte bestemte egenskaber til produkter

BGB-mærket på walisisk lam har stor betydning, da det er højt værdsat i hele Europa og har bidraget til en stærkt forøget handel med walisisk lam.

For at bevare BGB-statussens integritet gør HCC brug af et uvildigt kontrolorgan til at overvåge brugen af betegnelsen og sikre, at standarderne opretholdes.



Fuld overholdelse af krav om sporbarhed fra udskæring til gård

Inspektioner af slagterier og procesanlæg

Overholdelse af alle lovmæssige procedurer

Garanti for oprindelse og sporbarhed

- Veterinærdokumentation i overensstemmelse med myndighedskrav
- Alle lam er mærket og fuldt sporbare tilbage til de individuelle producenter
- Overholdelse af lovmæssige krav til transport og slagtning af husdyr
- Får i høj grad opdrættet på græsarealer

100 % walisisk

Fuld sporbarhed er ikke bare en påstand, det er en garanti. HCC Meat Promotion Wales arbejder nu i samarbejde med Oritain, en af verdens førende teknologivirksomheder, på at analysere sporstoffer og isotoper, som dyr absorberer fra deres naturlige miljø samt det græs og vand, de indtager, for at udarbejde et karakteristisk walisisk "fingeraftryk for oprindelse", der sikrer, at alle walisiske lammeprodukter er fuldt sporbare. Oritains teknikker er højt respekterede i en lang række industrier, herunder kriminalteknik, levnedsmidler, tekstiler og lægemidler.

Tilberedt til fuldkommenhed



Julian Mai

The Dolder Grand Hotel, Zürich

"Først og fremmest er én ting helt klar: Ikke alle lam er lige! En væsentlig forskel for mig er den måde, walisiske lam opdrættes på, bæredygtigheden og den høje standard for dyrenes velfærd. Det er meget vigtige kriterier, der viser sig i smagen og konsistensen og fører til en unik madoplevelse."



Luigi Taglienti

Lume Restaurant, Milano

"Italiensk mad handler om kvalitet – frisk, saftig og fuld af smag. Det er derfor, vi anvender BGB-mærket walisisk lam."



Albert Au Kwok Keung

Chefkok, Hong Kong Lai Sun F&B Management Limited.

"Walisisk lam er uden tvivl det bedste lam i verden. Det er saftigt og velsmagende og har en blød konsistens, hvilket giver mig mulighed for at blive rigtig kreativ i min planlægning af vores kinesiske retter."

Fra kongelige og statsledere til popidoler og filmstjerner – kvaliteten af walisisk lam er anerkendt i hele verden. Den britiske kongefamilie har et tæt forhold til walisisk lam. Hans Kongelige Højhed prinsen af Wales har grundlagt Welsh Lamb-klubben, der hylder restauranter, der har walisisk lam på menuen, og dronningen havde walisisk lam på menuen til sit diamantjubilæum, hvor gæstelisten bestod af andre kongelige og kendte.

Det blev også serveret til prestigefyldte begivenheder som G20-topmødet i London, tilberedt for statslederne af den berømte kok Jamie Oliver, Ryder Cup, Wimbledon, og det er endda blevet serveret backstage til den britiske V Festival i 2016, hvor popstjerner som Rhianna og Justin Bieber optrådte.

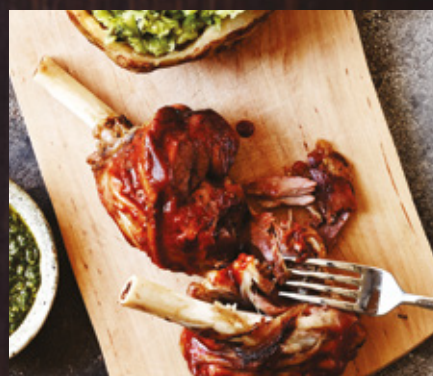
Det hele ligger i smagen

Naturligt, mørt, alsidigt, saftigt: en i sandhed unik smag.

Saltmarsk Lam fra saltmarsken er efterspurgt af kendere og stjernekokke, da det er kendt for sin førsteklases kvalitet og overdådige smag. Lammene græsser på saltmarsker ved flodmundinger og i de walisiske kystområder, hvor tidevandet efterlader en bred vifte af planter og mineraler, hvilket giver kødet dets karakteristiske smag og smukt møre konsistens.

Økologisk Dyrene opdrættes på frodige økologiske græsgange på garanteret økologiske landbrug i Wales, som inspiceres mindst en gang om året for at garantere fuld overensstemmelse med standarder for økologiske fødevarer. Der anvendes ingen pesticider eller kunstgødning, og det centrale element i vores økologiske lam er oprindelsesstedet og den største respekt for etisk og bæredygtigt landbrug.

Halal Alle vores halallammeprodukter garanteres som produceret og behandlet i overensstemmelse med krav i islamisk sharia og vores egne høje standarder for dyrevelfærd. Walisisk lam har længe været etableret som et varemærke, der karakteriseres af kvalitet og ærlighed inden for halallam både i Storbritannien og på internationale markeder.



Hvis du vil have yderligere oplysninger om, hvordan og hvor du kan købe walisisk lam, skal du kontakte:

Hybu Cig Cymru | Meat Promotion Wales,
Tŷ Rheidol, Parc Merlin, Aberystwyth SY23 3FF
Det Forenede Kongerige

+44 (0) 1970 625 050

info@hccmpw.org.uk

hcctrade.com

walisisklam.dk

