



Walesilainen karitsa



hcctrade.com

Toimitamme laatua



Walesilaisella karitsalla on nyt kysyntää, ja sitä viedään yli 20 maahan maailmanlaajuisesti. Jäljitettävyyden SMM-merkintä on toiminut kulmakivenä kaupankäynnille niin Walesissa kuin ulkomailla aina merkinnän myöntämisestä lähtien vuodesta 2003.



Maanviljelijämme ja perinteiset menetelmämme ovat saaneet tunnustusta korkealaatuisen karitsan tuotannosta jo useiden vuosien ajan. Vientikumppanimme ovat tunnettuja taidostaan hyödyntää ja kehittää liiketoimintasuhteita joka tasolla.

Luotettavuus on avainsana walesilaisen karitsan vientiyritysten logistiikkapalvelussa. Walesilaisen karitsan vientiyritysten maine on vakiintunut eri puolilla maailmaa, sillä ne tarjoavat täsmälliset toimitukset ja erinomaista myynninjälkeistä palvelua.





Tätä on walesilainen karitsa

Palkitut maanviljelijämme ovat kuuluisia kaikkialla maailmassa, sillä he tuottavat erinomaisen maistuvaa walesilaista karitsanlihaa.

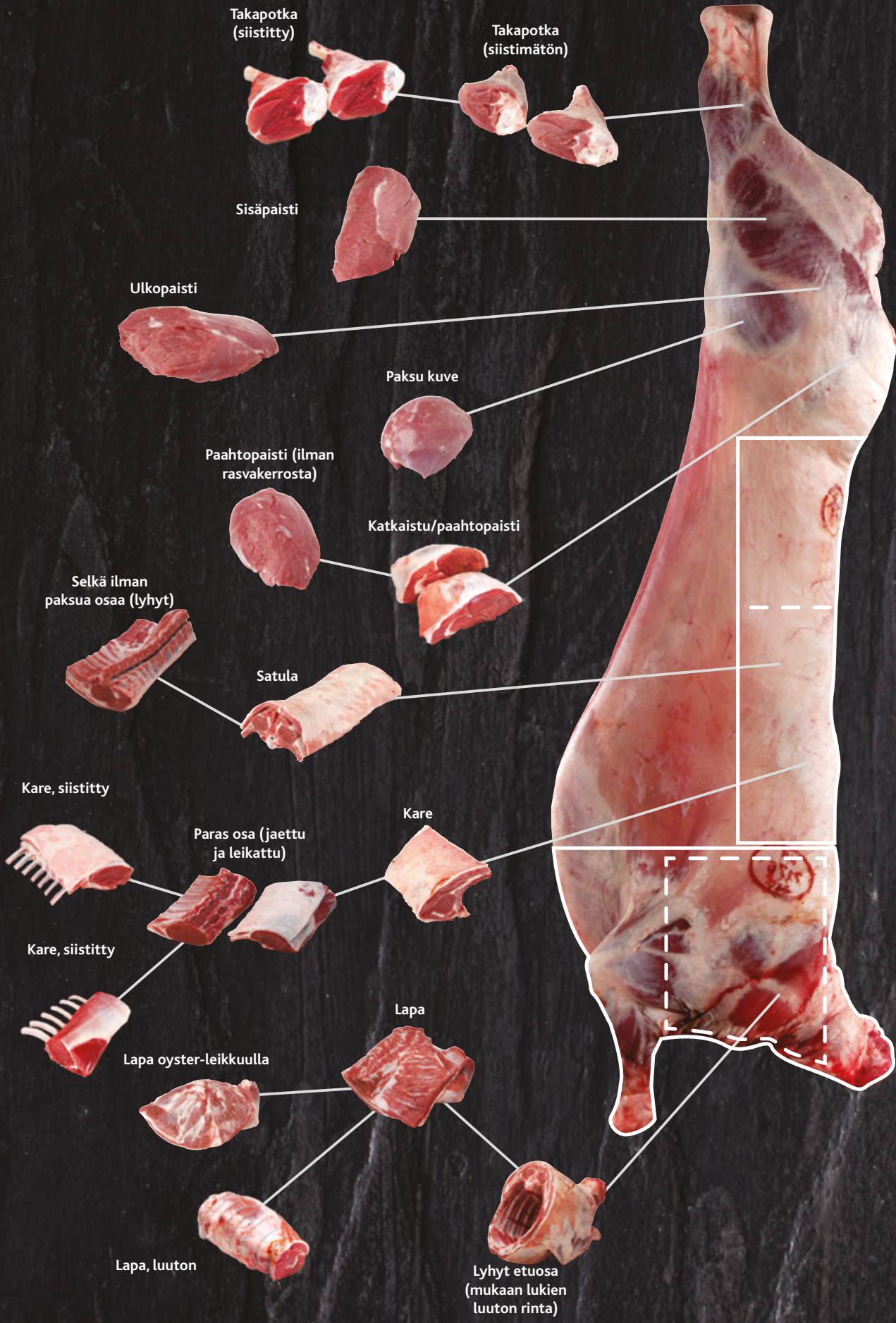
Eläimiä kasvatetaan tilavassa ja rauhallisessa ympäristössä, jolloin lihasta tulee mehevää, makeaa ja mureaa. Vuosisatojen ajan alkuperäiset karitsarodut ovat menestyneet vuoden ympäri käytössä olevilla luonnon laidunmailla maailman koskemattomimpiin lukeutuvalla alueella. Kukkuloiden ja laaksojen vehreät niityt, lauhkea ilmasto, mineraalirikas maaperä ja puhdas ympäristö mahdollistavat yhdessä korkealaatuisen karitsanlihan.



Perinne: Walesilaisen karitsan maine ja ainutlaatuiset ominaisuudet ovat seurausta noin 4 000 vuoden perinteisestä karjataloudesta, jalostuksen asiantuntemuksesta ja luonnon laidunmaiden runsaudesta. Vaikka maatalous on edistynyt ja kehittynyt tänä aikana, maanviljelijä ja hänen koiransa huolehtivat edelleen yhdessä karitsalaumastaan Walesissa.

Ympäristö: Walesilainen maatalous on sitoutunut kestävään tulevaisuuteen, ja maanviljelijämme työskentelevätkin jatkuvasti innovatiivisilla tavoilla parantaen jo ennestään ympäristöystävällistä mainettamme. Vuosisatojen ajan he ovat työskennelleet sopusoinnussa luonnon kanssa ja vaikuttaneet ratkaisevasti Walesin upeiden maisemien ja villieläinten elinympäristöjen luomiseen ja ylläpitämiseen.

Ravinto: Elämässä on kyse tasapainosta, ja ruokavalioon kuuluva punainen liha, kuten karitsa, antaa runsaan annoksen ravintoaineita ja vitamiineja, jotta pysymme terveenä ja tyytyväisenä. Karitsanlihassa on runsaasti rautaa, paljon omega-3-rasvahappoja, E-vitamiinia ja hyödyllistä beetakaroteeni-rasvahappoa. Karitsanliha on myös keskeinen proteiinin lähde, joka auttaa lihasten kasvua ja tukee luustoa.





Luomme standardeja

Käsittelijämme käyttävät uusinta teurastus- ja leikkuutekniikkaa. He ovat kehittäneet valikoiman laadukkaita ja tuoreita karitsan ruhoja ja leikkuita suurten vähittäismyymälöiden ja ravitsemuspalvelualan asiakkaille eri puolille maailmaa.

Käsittelijämme ovat yhdistäneet perinteisiä teurastustekniikoita uusiin innovaatioihin ja teknologioihin, ja heillä on useiden vuosien kokemus siitä, miten tuotteesta saadaan täydellinen. Koska heillä on tarvittava joustavuus ja ymmärrys alalta, he voivat reagoida kaikkein vaativimpiin leikkuihin ja pakkaustarpeisiin ja tarjota asiakkaille laajan valikoiman karitsatuotteita.

Näytämme suuntaa

Emme ole ainoita, joiden mielestä walesilainen karitsa on jotain erityistä



Walesilaiselle karitsalle tunnusomainen laatu on saanut Euroopan komissiolta tunnustusta sen ainutlaatuisen ja alueellisten ominaisuuksiensa perusteella, ja vuonna 2003 sille myönnettiin arvostettu suojattu maantieteellinen merkintä (SMM).

SMM vahvistaa alueen laadun, perinteiden ja ympäristön välistä yhteyttä. Se kertoo kuluttajille, että vain Walesissa syntyneitä ja kasvatettuja karitsoja, jotka ovat täysin jäljitettävissä ja jotka on teurastettu HCC-hyväksytyissä teurastamoissa, voidaan markkinoida walesilaisena karitsana.

Käyttämällä SMM-logoa karitsan kasvattajilla on yksinoikeus erottua markkinoilla olevien muiden kilpailijoiden tuotteista.

SMM-tunnistus

- kannustaa monimuotoiseen maataloustuotantoon
- suojaa tuotenimiä väärinkäytöksiltä ja jäljittelyltä
- antaa kuluttajille mahdollisuuden tunnistaa tuotteiden erityisluonteen.

Walesilaisen karitsanlihan saama SMM-merkintä on erittäin tärkeä, sillä se on erittäin arvostettu ympäri Eurooppaa. Merkintä on ollut myös isossa roolissa kasvattamassa walesilaisen karitsan myyntiä.

Jotta SMM-merkinnän yhtenäisyys säilyy, HCC käyttää itsenäistä tarkastuselintä, joka valvoo nimityksen käyttöä ja varmistaa, että standardien vaatima taso pysyy ennallaan.



Täydellinen jäljitettävyys karitsan ensileikkuusta sen kasvattaneelle maatilalle

Teurastamoiden ja käsittelylaitosten tarkastukset

Kaikkien viranomaisvaatimusten noudattaminen

Alkuperä- ja jäljitettävyystakuu

- Viranomaismääräysten mukaisesti pidetyt eläinlääkintäasiakirjat
- Kaikki karitsat merkitään ja ovat täysin jäljitettävissä yksittäisille tuottajille asti
- Eläinten kuljetusta ja teurastusta koskevien viranomaismääräysten noudattaminen
- Karitsat ovat kasvatettu pääsääntöisesti laidunmaalla

100 % walesilainen

Täydellinen jäljitettävyys ei ole pelkkä vaatimus, se on vakuus. HCC Meat Promotion Wales tekee tällä hetkellä yhteistyötä maailman johtavan teknologyayhtiön Oritainin kanssa ja analysoi hivenaineita ja isotooppeja, joita eläimet saavat luonnollisesta ympäristöstään sekä ruohosta ja vedestä. Näin voidaan luoda tunnusomainen walesilainen ”alkuperäsormenjälki”, joka takaa täydellisen jäljitettävyyden kaikille walesilaisille karitsatuotteille. Oritainin käyttämiä tekniikoita arvostetaan laajasti useilla eri toimialoilla, kuten elintarvike-, tekstiili- ja lääkealalla sekä rikosteknisellä alalla.

Täydellinen ateria



Julian Mai

The Dolder Grand Hotel, Zürich

"Ensinnäkin yksi asia on täysin selvää: kaikki karitsat eivät ole samanlaisia! Minulle suurin ero on se, miten walesilainen karitsa jalostetaan ja kasvatetaan sekä miten kestävä kehitys ja eläinten korkeat hyvinvointinormit huomioidaan. Näiden erittäin tärkeiden kriteerien täyttymisen huomaat maussa ja koostumuksessa, jotka johtavat ainutlaatuisen ruokailukokemukseen."



Luigi Taglienti

Lume Restaurant, Milano

"Italialaisessa ruoassa kyse on laadusta: tuoretta, mehevää ja täynnä makua. Siksi käytämme SMM-merkittyä walesilaista karitsaa."



Albert Au Kwok Keung

Konsernin pääkokki, Hong Kong
Lai Sun F & B Management Limited.

"Walesilainen karitsa on kiistatta maailman parasta karitsaa. Sen mehevä maku sekä pehmeä ja tasainen koostumus auttavat luovuudessa, kun suunnittelen kiinalaista ravintolaruokalistaa."

Eri puolilla maailmaa kaikki, niin kuninkaalliset ja valtiojohtajat kuin pop- ja elokuvatähdet, ovat huomanneet walesilaisen karitsan laadun. Kuninkaallisella perheellä on läheinen suhde walesilaiseen karitsaan. Hänen kuninkaallinen korkeutensa Walesin prinssi perusti Welsh Lamb Club -yhdistyksen antaakseen tunnustusta ravintoloille, joiden ruokalistalta löytyy walesilaista karitsaa. Kuningattaren pyynnöstä walesilaista karitsaa oli myös Diamond Jubilee -juhlassa, johon osallistui kuninkaallisia ja julkkiksia.

Walesilaista karitsaa on tarjottu myös arvostetuissa tapahtumissa, kuten G20-huippukokouksessa Lontoossa, kun julkkiskokki Jamie Oliver valmisti sitä valtiojohtajille, ja Wimbledonin Ryder Cupissa. Sitä on jopa tarjottu British V -festivaalien backstagella vuonna 2016; festivaaleilla esiintyivät mm. Rihanna ja Justin Bieber.

Maku ratkaisee

Luonnollinen, murea, monipuolinen, mehevä; aidosti yksilöllinen maku.

Rantakosteikko Alan harrastajien ja huippukokkien tavoittelema rantakosteikon karitsa on tunnettu korkealaatuisesta laadustaan ja maustaan. Karitsat laiduntavat Walesissa suistoalueiden rantakosteikoilla ja rannikolaitumilla, missä vuoroveden liikkeet jättävät karitsolle runsaasti erilaisia kasveja ja kivennäisaineita, joista liha saa omaleimaisen makunsa ja kauniin murean koostumuksen.

Luomu Lampaat kasvatetaan Walesin luomulaitumilla ja -maatiloilla. Tilat tarkastetaan vähintään kerran vuodessa, jotta voidaan varmistaa, että luomuelintarvikkeiden standardeja noudatetaan täydellisesti. Koska torjunta-aineita ja synteettisiä lannoitteita ei käytetä, luomukaritsojemme perustana on alkuperä sekä erittäin eettinen ja kestävä maatalous.

Halal Kaikki halal-karitsanlihatuotteemme valmistetaan ja käsitellään islamilaiden sharia-vaatimusten sekä omien eläinten hyvinvointia koskevien standardiemme mukaisesti. Walesilainen karitsa on jo pitkään ollut vakiintunut merkki halal-karitsan laadusta ja tuotannon rehellisyydestä niin kotimaassa kuin kansainvälisillä markkinoilla.



Lisätietoja siitä, mistä ja miten walesilaista karitsaa
voi ostaa, saat ottamalla yhteyden:

Hybu Cig Cymru | Meat Promotion Wales,
Tŷ Rheidol, Parc Merlin, Aberystwyth SY23 3FF
Yhdistynyt kuningaskunta

+ 44 (0) 1970 625 050

info@hccmpw.org.uk

hcctrade.com

eatwelshlambandwelshbeef.com

