



welsh lamsvlees



hcctrade.com

Wij leveren kwaliteit



Er is momenteel vraag naar Welsh lamsvlees en het wordt wereldwijd naar meer dan 20 landen geëxporteerd. Het BGA-merkten van traceerbaarheid is de hoeksteen van deze handel, zowel in het binnen- als in het buitenland, sinds de benaming in 2003 werd toegekend.

Onze boeren en traditionele methoden worden al jaren erkend voor hun productie van hoogkwalitatief lamsvlees. Onze exporteurs staan bekend om hun vermogen om op elk bedrijfsniveau relaties te onderhouden en ontwikkelen.

Betrouwbaarheid is het sleutelwoord voor exporteurs van lamsvlees uit Wales voor wat betreft de logistieke service die ze bieden. Exporteurs van Welsh lamsvlees hebben wereldwijd een hoogstaande reputatie voor het leveren van punctuele zendingen en een uitstekende klantenservice.





Dit is Welsh lamsvlees

Onze bekroonde boeren zijn wereldwijd beroemd voor het produceren van heerlijk smakend Welsh lamsvlees.

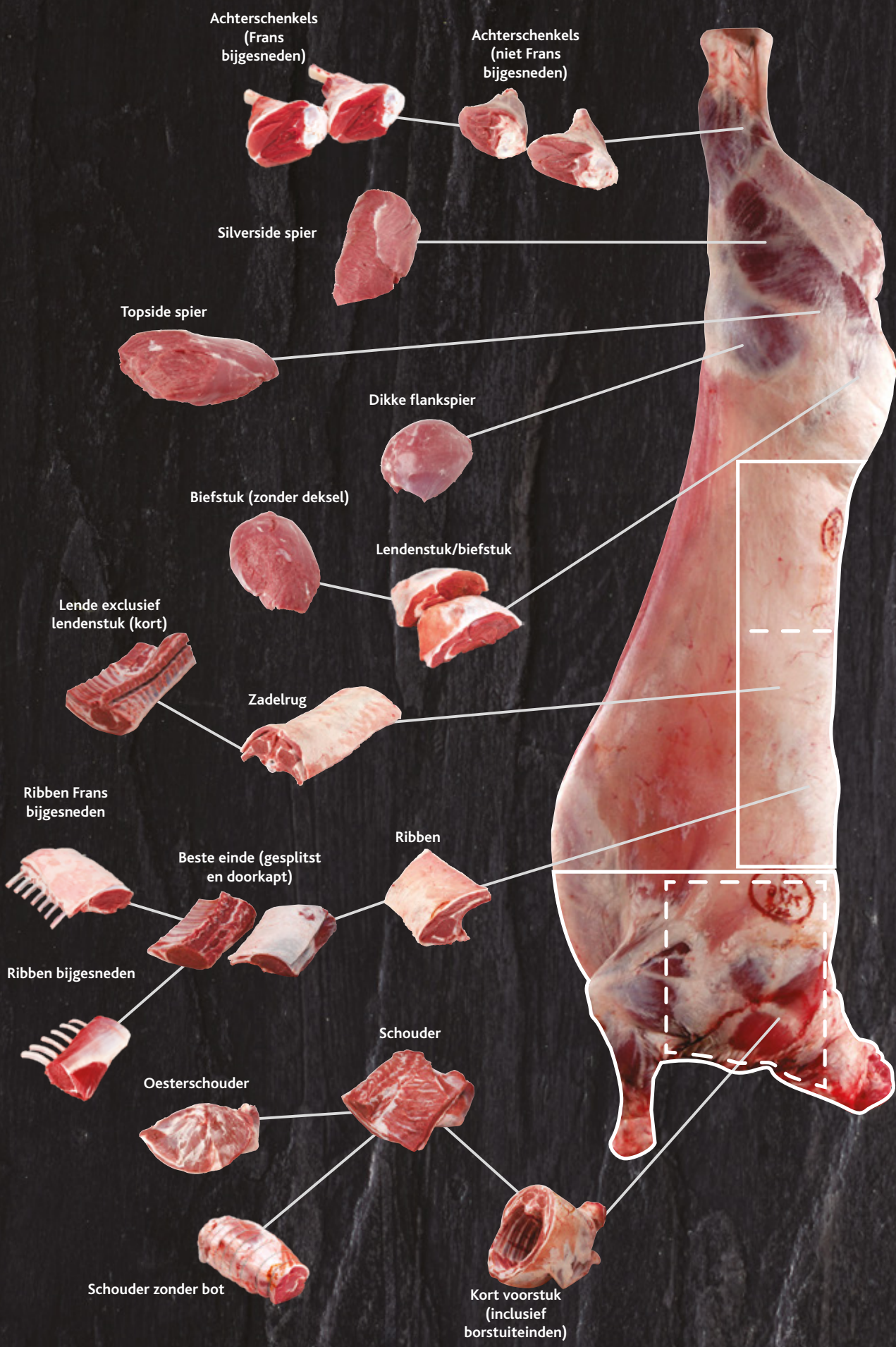
De niet-intensieve omgeving waarin het vee wordt grootgebracht ontwikkelt sappig, zoet en mals vlees. De traditionele schapenrassen gedijen al eeuwenlang op het natuurlijke grasland dat het hele jaar door beschikbaar is, in één van de meest ongerepte hoeken van de wereld. Welige groene weilanden in de heuvels en valleien, een gematigd klimaat, mineraalrijke grond en een ongerepte omgeving produceren alles bij elkaar lamsvlees van de hoogste kwaliteit.



Erfgoed: De reputatie en unieke kwaliteiten die met het Welsh lamsvlees worden geassocieerd, zijn een resultaat van zo'n 4.000 jaar traditionele veeteeltmethoden, generaties van teeltexpertise en een overvloed aan natuurlijk grazen. De veeteelt heeft zich in de loop der tijd ontwikkeld, maar de boer en zijn hond staan nog steeds zij aan zij met hun kudde in Wales.

Milieu: De landbouw in Wales is toegewijd aan een duurzame toekomst en onze boeren werken doorlopend aan innovatieve manieren om onze toch al groene reputatie te verbeteren. Ze werken al eeuwenlang met de natuurlijke omgeving samen en speelden een sleutelrol bij het creëren en handhaven van spectaculaire landschappen en habitats voor wilde dieren in Wales.

Voeding: Het leven draait om balans. Rood vlees, zoals lam, zorgt voor een hartige dosis voedingsstoffen en vitamines waarmee u gelukkig en gezond blijft. Lamsvlees is rijk aan ijzer met hoge hoeveelheden omega 3, vitamine E en bètacaroteen, een heilzaam vetzuur. Daarnaast vormt lamsvlees een belangrijke bron van proteïne, voor spiergroei en ondersteuning van botonderhoud.





De norm stellen

Onze processors maken gebruik van het nieuwste in slacht- en snijtechnieken en ontwikkelden een groot aantal verschillende kwalitatieve verse lamskarkassen en stukken voor belangrijke retail- en foodserviceklanten over de hele wereld.

Onze processors, die traditionele slagerijtechnieken combineren met ultramoderne innovatie en technologie, hebben vele jaren ervaring in productuitmuntendheid. Ze bezitten de noodzakelijke flexibiliteit en inzicht in de industrie, dus kunnen reageren op zelfs de meest veeleisende specificaties voor snijden en verpakkingen. Klanten krijgen hiermee een uitgebreide keuze aan lamsproducten.

Vooruitstrevend

We zijn niet de enigen die vinden dat ons Welsh lamsvlees speciaal is



De kenmerkende kwaliteit van Welsh lamsvlees is door de Europese Commissie erkend als lamsvlees met unieke regionale kenmerken en werd in 2003 bekroond met de begeerde status van Beschermd Geografische Aanduiding (BGA).

BGA vestigt een koppeling tussen kwaliteit, tradities en omgeving van een gebied, waarbij consumenten er gerust op kunnen zijn dat alleen lammeren die in Wales zijn geboren en getogen, die volledig traceerbaar zijn en in door HCC goedgekeurde abattoirs zijn geslacht, mogen worden gemarket als Welsh lamsvlees.

Door gebruik te maken van het BGA-logo, hebben lamsvleesproducenten het exclusieve recht om hun producten te onderscheiden van de producten van concurrenten in de markt.

BGA-erkenning

- Moedigt uiteenlopende landbouwuitvoer aan
- Beschermt productnamen tegen wangebruik en imitatie
- Stelt consumenten in staat het te associëren met het specifieke kenmerk van de producten

De BGA-toewijzing aan Welsh lamsvlees is van groot belang, aangezien het zeer hoog wordt gewaardeerd in Europa en een belangrijke rol speelde in het binnenhalen van toegenomen zaken voor Welsh lamsvlees.

Om de integriteit van de BGA-status te behouden, maakt HCC gebruik van een onafhankelijk inspectieorgaan om het gebruik van de toekenning te bewaken en te zorgen dat de normen blijven gehandhaafd.



Volledige
traceerbaarheid
vanaf de eerste
sneaf tot de
boerderij van
oorsprong

Inspecties van
abattoirs en
verwerkingsfaciliteiten

Naleving
met alle door
de overheid
voorgeschreven
procedures

Oorsprong- en traceerbaarheidsgarantie

- Er worden veterinaire records bijgehouden in overeenstemming met de vereisten van de overheid
- Alle lammeren worden g en zijn volledig traceerbaar naar individuele producenten
- Naleving van overheidsvoorschriften inzake de transport en slacht van vee
- Schapen worden op grote schaal op grasland grootgebracht

100% Welsh

Volledige traceerbaarheid is niet zomaar een bewering, het is een waarborg. HCC Meat Promotion Wales werkt momenteel samen met wereldleidend techbedrijf Oritain aan het analyseren van spoorelementen en isotopen die de dieren absorberen uit hun natuurlijke omgeving en via het gras en water dat ze consumeren, waarmee ze een kenmerkende 'vingerafdruk van oorsprong' uit Wales krijgen, die volledige traceerbaarheid van alle lamsvleesproducten uit Wales garandeert. De technieken van Oritain worden zeer gerespecteerd in uiteenlopende industrieën, waaronder forensisch onderzoek, voedingsmiddelen, textielen en farmaceutische middelen.

Perfect bereid



Julian Mai

The Dolder Grand Hotel, Zürich

"Om te beginnen moet één ding overduidelijk zijn: niet alle lamsvlees is hetzelfde! Een aanzienlijk verschil voor mij is de manier waarop Welsh lamsvlees wordt geteeld en grootgebracht, duurzaamheid en hoge elzijnsnormen waaronder de dieren worden gehouden. Dit zijn zeer belangrijke criteria die blijken uit smaak en textuur en die leiden tot een unieke eetervaring."



Luigi Taglienti

Lume Restaurant, Milaan

"Italiaans eten draait vooral om kwaliteit, vers, sappig en vol smaak, daarom gebruiken wij BGA Welsh lamsvlees."



Albert Au Kwok Keung

Group Executive Chef, Hong Kong Lai Sun F&B Management Limited.

"Welsh lamsvlees is ongetwijfeld het beste lamsvlees ter wereld. Met zijn sappige smaak, zachte en soepele textuur vormt het echt een verbetering van mijn creativiteit bij de planning van een Chinees culinair menu."

Van het koninklijke huis tot wereldleiders en pop- en filmsterren, de kwaliteit van lamsvlees uit Wales wordt door iedereen wereldwijd erkend. De Britse koninklijke familie is nauw verbonden met Welsh lamsvlees; Zijne Koninklijke Hoogheid, de Prins van Wales, lanceerde de Welsh lamsvleesclub, een viering van restaurants die Welsh lamsvlees op hun menu hebben en de Koningin zelf koos voor Welsh lamsvlees op haar menu tijdens de Diamanten Jubileumviering waar andere leden van het koninklijke huis en beroemdheden bij aanwezig waren.

Er werd ook lamsvlees geserveerd op prestigieuze evenementen, zoals de G20-top in Londen, waar de beroemde chef-kok Jamie Oliver het voor de wereldleiders bereidde, The Ryder Cup, Wimbledon en het werd zelfs achter de schermen geserveerd tijdens het 2016 Britse V-festival waar popsterren als Rihanna en Justin Bieber optraden.

Alles draait om Smaak

Een natuurlijke, malse, veelzijdige, sappige, waarlijk kenmerkende smaak.

Zoutmoeras Geliefd door connaisseurs en topchefs, zoutmoeraslamsvlees heeft een reputatie voor haar topkwalitatieve en decadente smaak. De lammeren grazen in de zoutmoerassen van de riviermond en op de kustweilanden van Wales die met de getijden overstroomd en terugstromen en daardoor een rijke variëteit aan planten en mineralen achterlaten die het vlees een kenmerkende smaak en een prachtig malse textuur geven.

Biologisch Grootgebracht op de rijke, organische weilanden op gegarandeerd organische boerderijen in Wales; ze worden minimaal één keer per jaar geïnspecteerd om volledige naleving van biologische voedselnormen te garanderen. Dankzij de afwezigheid van bestrijdingsmiddelen en synthetische kunstmest wordt de kern van ons biologische lamsvlees gevormd rondom oorsprong en de hoogste waardering voor ethische en duurzame veeteelt.

Halal Al onze Halal lamsvleesproducten zijn gegarandeerd geproduceerd en verwerkt in overeenstemming met de islamitische Sharia-vereisten, evenals onze eigen hoge normen voor het welzijn van de dieren. Welsh lamsvlees is al lang geleden gevestigd als merk van kwaliteit en eerlijkheid in Halal lamsvlees voor zowel de binnenlandse als de buitenlandse markt.



Voor meer informatie over hoe en waar u Welsh
lamsvlees kunt kopen, neemt u contact op met:

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

+44 (0) 1970 625 050

info@hccmpw.org.uk

hcctrade.com

welshlamb.nl

welshlamb.be

