



Manzo BLACK ANGUS BEEF, un marchio di

National Beef

PROFILO DEL PRODUTTORE

IL N. 1 NELLA CARNE DI QUALITÀ

National Beef Packing Company è una delle più grandi aziende di lavorazione di manzo degli USA; produce e commercializza tagli di manzo fresco e sottoprodotti di manzo fresco negli USA e in tutto il mondo. Le strutture produttive di Dodge City e Liberal, nello stato del Kansas, e di Brawley, nello stato della California, forniscono prodotti di manzo per le catene del retail, grossisti per la ristorazione, distributori ed aziende di trasformazione. Inoltre, gli stabilimenti per il case-rady di Moultrie, in Georgia, e di Hummels Wharf, in Pennsylvania, insieme a quello per il portion-control di Kansas City, Kansas, forniscono ulteriori tipologie di prodotti confezionati che soddisfano qualsiasi tipo di esigenze e richieste di ogni cliente. L'altissimo impegno ad offrire una vasta gamma di programmi di allevamento e prodotti tali da creare valore per i clienti, insieme alla garanzia di operare al massimo livello di sicurezza alimentare e di innovazione produttiva, hanno sostenuto la crescita di *National Beef* da un unico stabilimento nel 1992, fino a diventare il quarto più grande produttore di manzo degli USA.

LAVORIAMO PER CONSEGNARE SUCCESSO

La leadership richiede un approccio che combini altissima qualità, innovazione nei processi produttivi, programmi e prodotti che forniscano al cliente le soluzioni di cui ha bisogno per essere protagonista nel mercato. L'approccio unico di *National Beef* si estende a tutti gli aspetti del lavoro; dal rapporto di fiducia costruito nel tempo con i fornitori di bestiame, agli investimenti nelle tecnologie di lavorazione e di distribuzione, ed infine ai programmi ed ai prodotti leader che *National Beef* offre.

Il grande impegno di *National Beef* è evidente nella qualità che trovate in ogni cartone, e nello straordinario servizio alla base di ogni programma. Tutto ciò è quello a cui sono abituati i clienti di *National Beef*!

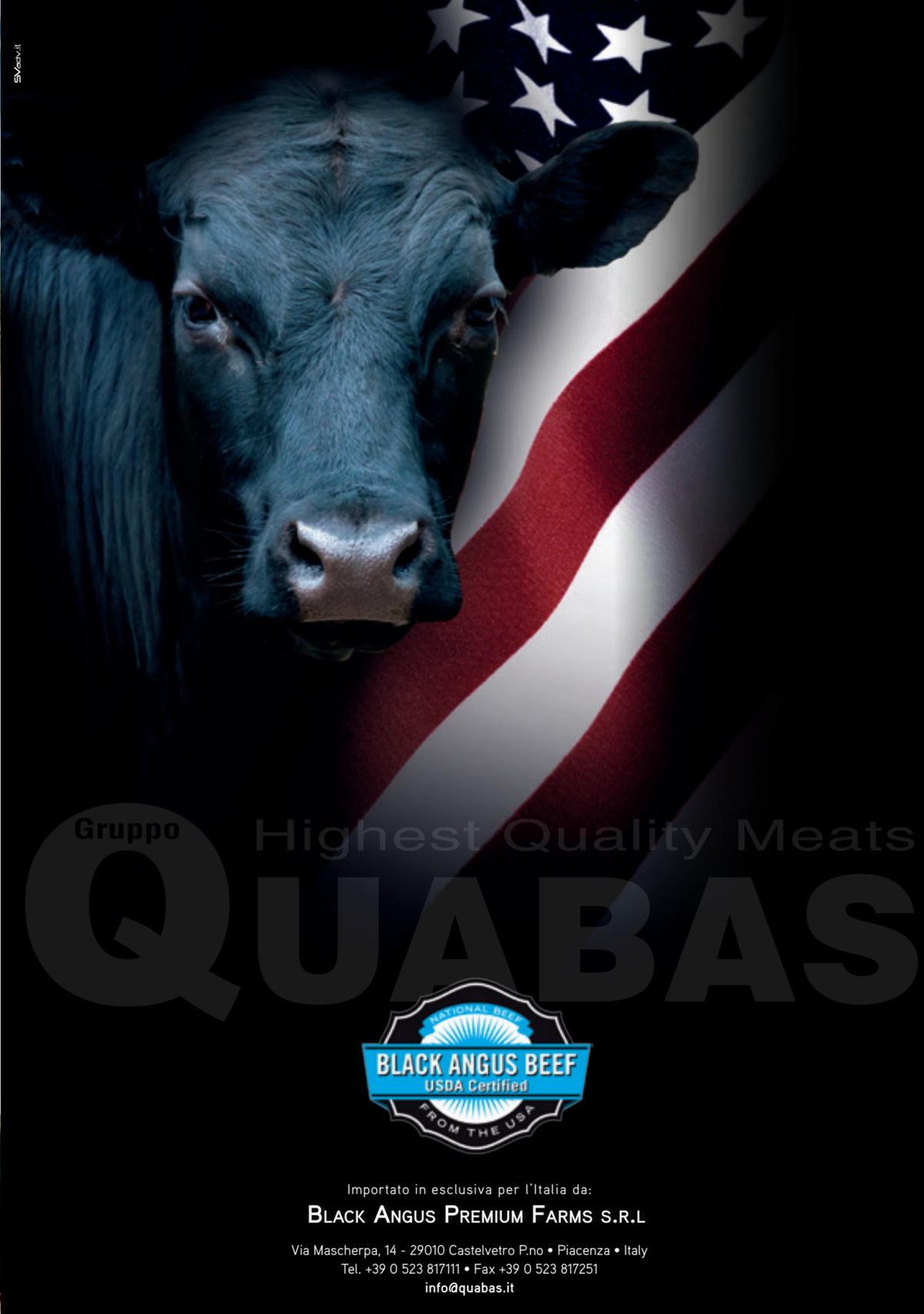
Il manzo BLACK ANGUS BEEF è prodotto nello stabilimento di Dodge City

ALLEVATORI DI QUALITÀ, PER UNA QUALITÀ COSTANTE

Oltre ad aver strategicamente localizzato i due impianti nell'ovest del Kansas, *National Beef* ha creato nel tempo stretti accordi di fornitura con i migliori allevatori e con i ranch più sicuri, con il solo intento di servire la miglior carne di manzo possibile. Attraverso le migliori genetiche e con i migliori programmi di diete a cereali di altissima qualità, lo scopo dei fornitori della *National Beef* è di produrre bestiame superiore per carne di qualità superiore. Esattamente ciò che ci chiedono i clienti. E sono proprio gli allevatori la base dell'eccezionale qualità del prodotto che *National Beef* fornisce, e sono allo stesso modo proprio gli allevatori la nostra garanzia di potervi offrire il miglior manzo sul mercato. Con costanza.

L'INNOVAZIONE NEI PROCESSI PRODUTTIVI GENERA QUALITÀ

L'impegno nell'innovazione, gli investimenti in strutture allo stato dell'arte, gli interventi per la sicurezza alimentare dei prodotti ed i controlli durante tutti i processi produttivi dimostrano l'impegno totale di *National Beef* a fornire la qualità migliore. Durante tutta la produzione, ed in tutti gli stabilimenti, vengono continuamente implementati programmi, tecnologie e procedure per garantire un prodotto sicuro e costante. L'innovativo sistema **Byologic Food Safety System**® è più di una semplice direttiva interna per la sicurezza alimentare di un'azienda leader. È una vera e propria filosofia aziendale completamente integrata, che garantisce che ogni cartone dei prodotti *National Beef* sia sicuro e controllato. Inoltre, continui investimenti nell'ampliare e modernizzare gli stabilimenti hanno il risultato di portare nuove tecnologie e fornire l'efficienza di cui i clienti hanno bisogno per vincere il mercato.



Gruppo Highest Quality Meats
QUABAS



Importato in esclusiva per l'Italia da:

BLACK ANGUS PREMIUM FARMS S.R.L.

Via Mascherpa, 14 - 29010 Castelvetro P.no • Piacenza • Italy

Tel. +39 0 523 817111 • Fax +39 0 523 817251

info@quabas.it



Il gusto del puro

BLACK ANGUS



Gruppo Highest Quality Meats
QUABAS

DISTRIBUITO DA BLACK ANGUS PREMIUM FARMS S.R.L.



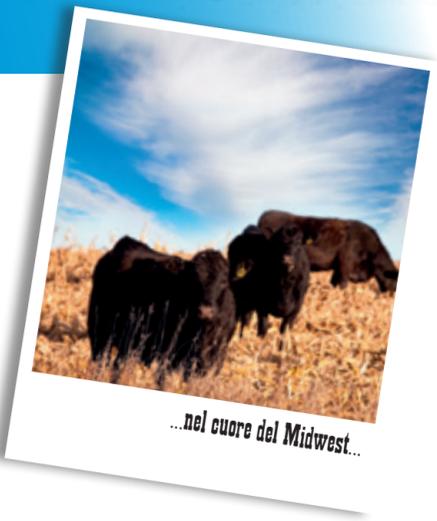
Il programma BLACK ANGUS BEEF

QUALITÀ ECCEZIONALE

National Beef è impegnata a portare costantemente il miglior prodotto possibile sulla vostra tavola. Ecco perchè il programma Black Angus Beef incontra sempre gli altissimi standard interni di National Beef in termini di qualità di prodotto e sicurezza alimentare.

SICUREZZA ALIMENTARE SUPERIORE

Dall'inizio alla fine, in ogni fase della lavorazione, National Beef utilizza le più restrittive procedure di sicurezza, si sottopone a continui audits di qualità ed effettua regolari e rigorosi controlli interni. E per essere certi di mantenere sempre il totale controllo della qualità, tutta la carne Black Angus Beef viene unicamente lavorata nell'avveniristico stabilimento nell'ovest del Kansas; lo stato dell'arte del macello. Grazie all'approccio di National Beef "sempre avanti, sempre oltre", voi ed i vostri clienti potrete beneficiare della migliore carne Black Angus Beef con la massima garanzia di qualità e sicurezza.



SELEZIONE DEI TAGLI

Fusello di spalla	Copertina di spalla	Reale squadrato	Fesone di spalla	Filetto di spalla
Costine per asado	Bavetta	Bavetta grande	Diaframma interno	Diaframma esterno
Lombatello	Petto disossato	Costata senz'osso	Controfiletto	Lombata con osso con filetto
Costata con osso	Filetto senza cordone	Testa di filetto	Fesa senza copertina	Sottofesa
Magatello	Noce	Scamone a cuore	Codone/picanha	Spinaccino/tritip

Gruppo QUABAS, un'azienda leader

Nel Gruppo QUABAS siamo impegnati fin dagli anni '70 nel commercio di carni della migliore qualità; importiamo direttamente manzo fresco e congelato, pollame congelato, agnello congelato, suino e selvaggina congelati dal Sud America, Nord America, Australia, Nuova Zelanda, Thailandia, dall'Europa e non solo. La nostra sede è a Castelvetro Piacentino (Piacenza), dove abbiamo un magazzino frigorifero di nostra proprietà all'avanguardia, facilmente raggiungibile dall'autostrada, in cui stocchiamo carni fresche e congelate. I nostri moderni uffici sono a brevissima distanza dal magazzino. Da azienda leader quale siamo, consegnamo i nostri prodotti capillarmente in tutta Italia, ed esportiamo in tutta Europa. Il manzo ed il pollame congelato sudamericano sono tuttora il nostro core-business, ma dal 2000 siamo rapidamente diventati un'azienda di riferimento in Europa nel settore delle carni fresche di alta qualità, ed i nostri prodotti sono diventati sinonimo di elevatissimi standard qualitativi. Ci impegniamo ogni giorno per servire i nostri clienti con il

servizio più affidabile, puntuale e costante che abbiamo imparato ad offrire in più di 40 anni di attività. Per queste ragioni, ed anche per avere lo stesso approccio del nostro partner, "massima qualità con massima costanza nella massima sicurezza", siamo orgogliosi che il Gruppo Quabas sia stato scelto da National Beef come importatore e distributore di riferimento per il mercato europeo del marchio Black Angus Beef. Vi assicuriamo che anche voi ed i vostri clienti proverete tutti i vantaggi di essere nostri partner!

MAREZZATURA SUPERIORE

Grazie ad una eccezionale marezzatura, al grading separato di prime, choice e select, il manzo Black Angus Beef si distingue per altissima qualità, sapore unico e tenerezza a prova di forchetta!

DIETA A BASE DI MAIS

I bovini selezionati per il programma Black Angus Beef sono alimentati per almeno gli ultimi 120 giorni con una dieta specifica e bilanciata a base di mais di altissima qualità.

COMPLETA TRACCIABILITÀ

Con il Byologic Food Safety System® e con un completo sistema di tracciabilità, siamo in grado di risalire ad ogni singolo capo, dalla stalla al vostro piatto.

NO ORMONI

Tutti i bovini scelti per il programma Black Angus Beef non sono mai soggetti ad alcuna somministrazione di ormoni né di agenti promotori della crescita, e provengono solo da programmi NHTC (non-hormone treated cattle).

BLACK ANGUS GRAIN-FED, 100% AMERICANO

Con Black Angus Beef di National Beef voi ed i vostri clienti troverete una carne di manzo talmente succosa, tenera e gustosa da rendere il pasto un'esperienza gustativa unica! E grazie alla lunghissima tradizione di eccellenza dei ranchers del Midwest americano, sarete certi di ottenere una qualità costante, morso dopo morso.

100% ALIMENTAZIONE A CEREALI DI ALTISSIMA QUALITÀ

Gli animali sono alimentati con una dieta bilanciata e specifica a base di mais, per assicurarvi una qualità a tutta prova.

