



# BLACK ANGUS



PREMIUM  
AUSTRALIAN  
BEEF.



## #besseressen

Jack's Creek ist ein weltbekannter australischer Premium-Rindfleischproduzent, der sich auf Wagyu und Black Angus spezialisiert hat. Die Familie Warmoll leitet das Unternehmen in New South Wales schon in der dritten Generation. Die perfekten Zuchtbedingungen mit großzügigen Weiden und eigens angebautem Getreide liefern die Grundlage für das außergewöhnliche Fleisch. Die Produkte werden direkt verarbeitet und vermarktet - die komplette Lieferkette vom Landwirt über den Verarbeiter bis hin zum Exporteur liegen in einer Hand und machen die Zusammenarbeit einfach und flexibel. Kenner schmecken den natürlichen, intensiven, runden Eigengeschmack überall heraus. Probieren auch Sie unser Black Angus von Jack's Creek und begeistern damit nicht nur sich selbst sondern auch Ihre Gäste und Kunden.

*Erleben Sie den Geschmack*



Produktinfo für Profis, denn Ihr GUTES FLEISCH ist unsere Mission



# BLACK ANGUS



PREMIUM  
AUSTRALIAN  
BEEF.

## #facts

Der Grundbaustein der Jack's Creek Farm liegt in Dublin, Irland. Im Jahr 1852 wanderte die Familie Warmoll nach Australien aus, um nach ihrer Ankunft die erste Metzgerei in New South Wales zu eröffnen. Jack's Creek Farm, wie wir sie heute kennen, wurde 1940 von John Francis Warmoll - Spitzname Jack - offiziell gegründet. Auf der Farm Big Jack's Creek Farm in Willow Tree, NSW gibt es neben den klassischen Black Angus Rindern, auch eine der ersten Wagyu Aufzuchten des ganzen Landes.

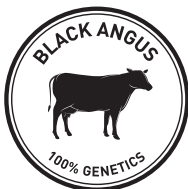
Die Black Angus Rinder gelten als fruchtbar, robust und anpassungsfähig an unterschiedliche Klima- und Landzonen. Mit ihrer stattlichen Größe können sie richtige Schwergewichte werden, dabei lagern sie nicht zu viel unerwünschtes Fett ein, sondern haben eine feine intramuskuläre Einlagerung.

Die Rinder leben zunächst auf offener Weide und werden anschließend ca. 150 – 170 Tage in sogenannten Feedlots zugefüttert. Dort erhalten Sie kontrolliert eine Mischung aus Weizen, Mais, anderen speziellen Getreidesorten und Raufutter. Außerdem haben sie unbegrenzten Zugang zu sauberem Wasser. All das sorgt dafür, dass sie mit einem ausgewogenen Aufbau von Muskeln und Marmorierung ihr volles Potential entfalten. Durch die Überwachung in den Feedlots wird außerdem sichergestellt, dass die Schlachtkörpergröße gleichmäßig ist und somit einheitliche Portionsgrößen entstehen.

Im Vergleich zu grasgefütterten Tieren wird das Fleisch von getreidegefütterten Tieren, saftiger, zarter und hat einen höheren Fettgehalt, der mehr Aromen liefert. Die sichtbare Form dieses intramuskulären Fetts (IMF) nennt man Marmorierung. Sie ist der Schlüssel zu **Geschmack, Zartheit und Saftigkeit** und eine wichtige Komponente des AUS-MEAT Qualitätsbewertungssystems für Rindfleisch.

Bei Jack's Creek ist man besonders stolz darauf, dass die Tiere ohne Zusatz von Hormonen und Antibiotika aufgezogen werden und so das best-schmeckende, natürlichste Rindfleisch entsteht.

Durch den zertifizierten Zerlebebetrieb wird die Qualität und Sicherheit der Produkte zu jeder Zeit gewährleistet.



Die 3 Schlüsselemente, die Jack's Creek ausmachen:



## #markenware

### Die Marke, die zieht - warum Sie Jack's Creek Black Angus Fleisch kaufen sollten?

Das Black Angus von Jack's Creek ist perfekt geeignet für alle Fleischgenießer. Die **Qualität** des Fleisches ist **konstant** und hat einen gleichbleibend guten Geschmack, dabei ist es saftig und zart.

Bei uns erhalten Sie ausschließlich Fleisch der höheren Marmorierungsgrade BMS 2 bis BMS 3+ von 100 % verifizierten, reinrassigen Black Angus Rindern.

Durch die **EU-Akkreditierung** erhalten Sie lückenlos rückverfolgbare Produkte! Darauf können Sie sich verlassen!

Das Zusammenspiel von Geschmack, Zartheit, Textur sowie Fleisch- und Fettfarbe liefert ein perfektes Produkt, das Ihre Kunden und Gäste schnell zu schätzen wissen und immer wieder möchten.

### Probieren Sie selbst!



## #geschmacksexplosion

Das Fleisch des Black Angus Rindes zeichnet sich durch seinen einzigartigen Geschmack, seine kräftige rote Farbe und seine feine Fettmarmorierung aus. Zudem ist das Fleisch der australischen Rinder feinfaserig und bleibt auch nach dem Braten sehr saftig und zart.



**GESCHMACK - SAFTIGKEIT - ZARTHEIT**







# BLACK ANGUS



PREMIUM AUSTRALIAN BEEF.



Der besondere Augenmerk von Jack's Creek auf Produktqualität, Marmorierung und Rinderrassen spiegelt sich in den Auszeichnungen bei der World Steak Challenge wider:

