

Качество

- в нашей **природе!**



КАНАДА

Канадская говядина

Натуральная и вкусная



Что делает Канаду одним из лучших в мире производителей говядины? Ответ прост: канадская говядина начинается с высококачественного крупного рогатого скота, который выращивается в чистой, естественной среде и выкармливается такими кормами, которые обеспечивают производство наилучшего мяса. Канадские животноводы эффективно управляют своими хозяйствами и добросовестно заботятся о животных. Более того, канадские стандарты производства и переработки говядины ориентированы на экспорт и разработаны с учетом самых строгих требований мирового рынка. Канадские производители говядины стремятся неизменно гарантировать своим покупателям полезную для здоровья высококачественную продукцию, будь она свежей, замороженной или в виде полуфабрикатов.

Качество и ассортимент

Канадское мясное скотоводство основано на породах, завезённых из Британии и стран европейского континента, знаменитых превосходным качеством мяса. Самые популярные мясные породы в Канаде – это ангус, герефорд, шароле и симменталь. Мясо этих пород особенно нежное, ароматное и с жировыми прослойками (мраморное).

Умеренный климат Канады прекрасно подходит для этих пород, что позволяет производителям и селекционерам сосредоточить усилия исключительно на улучшении вкусовых характеристик мяса. Конкуренты из мест с более теплым климатом вынуждены при разведении учитывать фактор устойчивости к жаре, что значительно сказывается на качестве продукта.

Природа наделила Канаду миллионами гектаров обширных пастбищ, вдобавок к миллионам гектаров полей под зерновыми культурами. Оба эти фактора положительно влияют на разведение высококачественного мясного скота. На завершающем этапе КРС откармливается на специализированных откормочных площадках, где кормовой рацион включает оптимальное количество зерна, что способствует получению качества, соответствующего высоким ожиданиям потребителей.

Канадские производители говядины разрабатывают также множество продуктов с добавленной стоимостью. Путем доочистки, выдержки, разделки и порционирования производятся разные типы вырезки и полуфабрикатов, точно соответствующие требованиям





заказчика. Канадские производители способны также удовлетворить потребности в специфичных типах мяса – халал, кошерная и органическая говядина.

Полезный и безопасный для здоровья продукт

Канадская говядина в первую очередь ориентирована на рынок высококачественного мяса, производимого при откорме животных зерном, и имеет множество преимуществ для покупателя, благодаря своему качеству и безопасности продукции.

Канадская система оценки и сортировки мяса имеет стандарты мраморности, которые гарантируют, что высшие сорта не имеют таких дефектов, как потемнения мяса, жировая плёнка или недостаточная текстурность мяса. Все это гарантирует потребителям прекрасные вкусовые качества говядины, а рознице и ресторанам – стабильный спрос и прибыль. Канадская национальная система оценки и сортировки говядины сертифицируется независимой аккредитованной третьей стороной, Канадским агентством по сортировке говядины (КАСГ). После получения сертификата сортировщики говядины регулярно проверяются КАСГ и Канадским агентством продовольственной инспекции.

В дополнение к отличным вкусовым качествам, канадская говядина одна из самых безопасных в мире. Безопасность говядины и продуктов из неё является главным приоритетом для канадских производителей. Обязательная канадская национальная система идентификации крупного рогатого скота, профилактика заболеваний животных и программы наблюдения за их здоровьем сводят к минимуму любые потенциальные риски. В случае возникновения, любая проблема быстро выявляется, отслеживается источник её возникновения и принимаются незамедлительные меры.

Канадское агентство инспекции продовольствия ведет наблюдение за процессом производства и поставки мяса на всех этапах и гарантирует, что все продукты соответствуют строгим канадским нормам безопасности.

Канадские животноводы гордятся тем, как они заботятся о своих животных и своей земле. Их работа опирается на отраслевой кодекс, определяющий стандарты по уходу за скотом, и по условиям его содержания, выращивания, откармливания и перевозки. Потребители канадской говядины могут быть спокойны относительно того, что производится она «по всем правилам».

Канадская продукция - особый вкус

Тщательная генетика и селекция, бережное выращивание скота и ультрасовременные перерабатывающие предприятия означают, что вкус и качество канадской говядиной выше всяких сравнений. Более подробную информацию о производстве канадской говядины Вы можете узнать в интернете:

Правительственные интернет-сайты

- Торговая служба по сельхозпродукции – Министерство сельского хозяйства и продовольствия Канады: www.ats-sea.agr.gc.ca
- Министерство сельского хозяйства и продовольствия Канады: красное мясо: www.agr.gc.ca/redmeat
- Министерство иностранных дел и международной торговли Канады: www.international.gc.ca

Отраслевые интернет-сайты

- Информационный центр по говядине www.beefinfo.org
- Канадский совет по мясному крупному рогатому скоту www.canadianbeefbreeds.com
- Канадская федерация экспортеров говядины www.canadabeef.ca
- Канадская ассоциация животноводов www.cattle.ca
- Канадский мясной совет www.cmc-cvc.com

