



## Source Equals Quality

Mit Charrua bietet Ihnen Jan Zandbergen uruguayisch 'High Quality Grain Fed Beef'. Charrua ist die einzigartige Kombination aus der Qualität Südamerikas und des Geschmackserlebnisses von Getreide gefüttertem Rindfleisch.

Rindfleisch aus Südamerika ist populär. Uruguay hat eine lange Tradition in der Fleischproduktion und im Export und handhabt strenge Vorschriften für die Tiergesundheit. Uruguay ist wegen seines geschmackvollen Rindfleisches und seiner hohen Qualität weltweit bekannt.

Das verwundert nicht, denn Rinder in Uruguay leben in einem wahren Paradies. Die fruchtbaren Böden, die weiten grünen Flächen, ein Reichtum an Flüssen und Bächen und ein gemäßigtes Klima bieten die idealen Umstände, die das Wohl der Tiere gewährleisten.

Charrua stammt ausschließlich von Hereford Rindern ab. In der Endphase der Mastung bekommen die Rinder mindestens 120 Tage eine ausgewogene, speziell angepasste Futterration, mit Getreide als Hauptprodukt.

Dieses sorgt für das zarte, leicht marmorierte Fleisch und den reinen Geschmack. Charrua; ein echtes Muss für die Liebhaber von südamerikanischem Rindfleisch!

[www.charruabeef.com](http://www.charruabeef.com)



Charrua is a trademark by Jan Zandbergen

# Schnitte

Jan Zandbergen World-Wide Quality in Meat bietet Ihnen mit Charrua nicht nur die üblichen Schnitte sondern auch verschiedene Teilstücke vom Vorderviertel. Nachfolgend finden Sie unser Sortiment an uruguayisch High Quality Grain Fed Beef.



Dickes Bugstück



Rinderbrust



Bavette Flanchet



Picanha



Hohe Rippe



Hüfte



Roastbeef ohne Knochen



Falsches Filet



Schaufelstück



Semerrolle



Bavette



Bürgermeisterstück



Kugel



Unterschale



Filet ohne Kette



Nacken ohne Knochen



Oberschale ohne Deckel



*Jan Zandbergen BV*

Bobinestraat 29  
3903 KE Veenendaal  
The Netherlands

T +31 318 563 563  
F +31 318 519 816  
sales@janzandbergen.nl  
www.janzandbergen.nl