

IRISH BEEF BUONA PER NATURA



WWW.IRISHBEEF.IT

PERCHÉ IRISH BEEF



Un patto con la natura

Attenti alla sostenibilità e al benessere animale, grazie ad un allevamento tradizionale rispettoso della natura e della biodiversità, e ad un programma nazionale specifico per lo sviluppo della sostenibilità. La produzione avviene in armonia con la natura: il clima unico, mitigato dalla Corrente del Golfo, i pascoli verdeggianti, l'aria pulita e le abbondanti piogge creano le condizioni ideali per allevare bovini che si nutrono di erba fresca (grass-fed) ricca di nutrienti. Questo assicura un prodotto di alta qualità!

" IRISH BEEF È
PRODOTTA IN ARMONIA
CON LA NATURA -
ANIMALI LIBERI, AL
PASCOLO, SU PRATI
VERDI E RIGOGLIOSI "

Il benessere animale

Gli allevamenti irlandesi sono di tipo tradizionale, una tradizione e una passione che si rinnova da oltre 5000 anni. Le mandrie sono libere di pascolare all'aperto per la maggior parte dell'anno, nutrendosi di erba per almeno il 90% della loro dieta alimentare. Il rispetto della tradizione e la cura degli animali sono alla base dello SBLAS (Sustainable Beef and Lamb Assurance Scheme), il programma indipendente di controllo qualità che garantisce una filiera 100% tracciata, permettendo una riduzione delle emissioni di gas serra e dello stress idrico, insieme a un miglioramento della biodiversità. SBLAS, inoltre, è accreditato allo standard internazionale per la certificazione di prodotto ISO 17065 dal 2005.

90%

**almeno il 90% della dieta dei
bovini irlandesi è a base di erba -
lo conferma anche il nostro nuovo
Standard Grass Fed.**



La qualità per scelta

Il marchio di qualità Bord Bia (SBLAS - Sustainable Beef & Lamb Assurance Scheme) garantisce la qualità e sicurezza della nostra carne, prodotta seguendo i più rigidi standard europei. Questi schemi indipendenti di certificazione iniziano dai nostri allevamenti e seguono il prodotto in tutto il suo ciclo di vita. Per garantire l'alta qualità e assicurare la completa tracciabilità della filiera, gli allevatori con marchio di qualità certificata Bord Bia firmano un rigido disciplinare con il quale vengono sottoposti a frequenti e rigidi controlli per misurare la qualità e sostenibilità dei loro allevamenti.

I PROGRAMMI NAZIONALI
DI CONTROLLO QUALITÀ
BORD BIA GARANTISCONO
LA TRACCIABILITÀ SU
TUTTA LA FILIERA

Il gusto dell'Irlanda

L'alimentazione a base di erba fresca e i lunghi periodi di pascolo all'aria aperta conferiscono alla carne una marezzatura ottimale. Il valore premium di questa carne deriva dal clima, dall'erba fresca, dalla tradizione e dalla cura che mettiamo nel processo di produzione: per questo la carne di manzo irlandese ha gusto e tenerezza inconfondibili e autentici. Le qualità organolettiche e nutrizionali insieme alla provenienza da allevamenti controllati e certificati, rendono questa carne un prodotto competitivo sul mercato tra quelle di alto pregio.

“Una volta che capisci la carne irlandese, ne apprezzi non soltanto il sapore e la ricchezza nutrizionale, ma anche il progetto di etica e sostenibilità basato su un metodo di allevamento antico, gestito da imprese familiari e piccoli allevatori, che è determinante per il benessere dell'animale.”

Chef Daniele Repetti - Ristorante Stella Michelin “Nido del Picchio”, Carpaneto Piacentino





COME RICONOSCERE GRASS-FED IRISH BEEF?

- > CARNE ROSSO BORGOGNA
- > GRASSO GIALLO DORATO

PER UNA QUALITÀ
PREMIUM

Buona per natura

La salubrità della carne di manzo irlandese ha riscosso pareri positivi anche da esperti in nutrizione. La carne di manzo irlandese, infatti, risulta 7 volte più ricca di betacarotene e 3 volte più ricca di vitamina A e di vitamina E rispetto a quella proveniente da allevamenti intensivi.

Inoltre, “A differenza di quello che si pensa, anche nella carne sono presenti gli importanti acidi grassi Omega 3; la loro concentrazione però dipende molto dalle modalità di allevamento. In particolare gli animali allevati al pascolo danno una carne che contiene fino a 5 volte più Omega 3 di quella proveniente da animali allevati in stalla.”

Giorgio Donegani - Tecnologo alimentare



BORD BIA
IRISH FOOD BOARD

Bord Bia - è un ente governativo dedicato allo sviluppo dei mercati di esportazione dei prodotti alimentari, bevande e prodotti ortofrutticoli irlandesi. Lo scopo di Bord Bia è quello di promuovere il successo dell'industria food&beverage irlandese attraverso servizi di informazione mirati, la promozione e lo sviluppo dei mercati.



Origin Green - è il programma nazionale irlandese per lo sviluppo della sostenibilità: introdotto nel 2012 con lo scopo di sensibilizzare produttori e consumatori verso tematiche ambientali e di sostenibilità agroalimentare. Ad oggi, hanno aderito al programma, volontariamente, oltre il 90% dei produttori irlandesi che esportano food&beverage all'estero.

BORD BIA

IRISH FOOD BOARD



Meat Academy – è il programma educativo di Bord Bia nato per formare ed informare l'industria della carne e tutti i professionisti del settore, promuovendo la cultura della carne irlandese in Italia.



Irishbeef.it – Segui il nostro profilo [irishbeef.it](https://www.irishbeef.it) sui vari canali social media e visita il nostro sito www.irishbeef.it per saperne di più e per partecipare al nostro programma Meat Academy, un'innovativa piattaforma di formazione online dedicata alla carne irlandese.

BORD BIA - IRISH FOOD BOARD

Via E. De Amicis, 53 - 20123, Milano

Tel. +39 02 7200 2065 Mail: bordbia.milan@bordbia.ie

WWW.IRISHBEEF.IT

