

## PREMIUM QUALITAT

Hier erhalten Sie die Produkte: Direktvertrieb und ausgewählte Märkte auf Anfrage unter info@ghorbanglobal.com.

Seit jeher legen irische Farmer größten Wert auf artgerechte und ressourcenschonende Aufzucht ihrer Tiere. So wachsen alle Lämmer und Rinder in natürlicher Umgebung unter optimalen Bedingungen auf und sind frei von Antibiotika und Hormonen. So kennen sie weder Futterzusätze, Geschmacksverstärker oder Gentechnik, denn die irische Natur bietet den Lämmern und Weideochsen alles, was sie zu einem gesunden Leben brauchen.

Bei Lämmern und Weideochsen konzentriert sich der Fleischimporteur GHORBAN GLOBAL ausschließlich auf Tiere, die fast das ganze Jahr auf den Salz-wiesen aufgewachsen sind. Bei den Rindern wird drauf geachtet, dass nur Rinderrassen der Angus & Hereford Kreuzungen produziert und unter der Marke "GHORBAN IRISH PRIME BEEF" exportiert werden. Das irische Lammfleisch ist unter der Eigenmarke "PREMIUM Lammfleisch" zu beziehen. Es ist besonders zart, saftig und mild. Der Geschmack ist einzigartig. Für Gastronomen, Großhändler und Caterer stehen fast alle speziellen Gastrozuschnitte zur Verfügung. Die Belieferung aus dem Gesamtsortiment Fleisch erfolgt ab einer Abnahmemenge von ca. 50 kg deutsch-

landweit. Eine Besonderheit im Sortiment ist sicherlich das irische "Dry Aged" Rindfleisch. Es wird mindestens 28 Tage am Knochen abgehangen und trocken gereift. Sein Geschmack ist zart und nussig und bietet Spitzenqualität für passionierte Steak-Genießer. Aber auch Liebhaber des australischen "Black Angus" Rindfleischs kommen nicht zu kurz. Durch über 270 Tage Zufütterung mit hochwertigem Getreidesorten ist es besonders fein marmoriert und zart und bietet somit einen Hochgenuss in Sachen Fleischqualität. Weitere Infos zum Gesamtsortiment erhalten Sie unter www.ghorbanglobal.com.