

**În dorința de a dezvolta bazele rețelei de producție proprie ANGUS în țara noastră, firma elvețiană Karpaten Meat este în căutare de parteneri care să producă viței. Acestora le este asigurată piața de desfacere de către companie.**

Încurajați de creșterea masivă a cererii de carne de vită premium pe piața europeană, elvețienii de la Karpaten Meat au pus bazele unei ferme de bovine ANGUS în România, alegând ca locație comuna Norcric, de lângă Sibiu. Crearea unui sistem de producție complet ecologic pentru creșterea pe pășune a bovinelor ANGUS este în momentul de față țelul principal al companiei. Aceasta pune mare preț pe calitatea superioară a serviciilor, prezentă încă din timpul creșterii vițelilor, esențială în furajarea lor, dar mai ales în prelucrarea cărnii. Toate acestea includ circuitul început încă de la iarba de pe pășune și încheiat la nivelul cărnii ajunse în magazinele de desfacere.

### Program de parteneriat

Firma Karpaten Meat are în dezvoltare un program de parteneriat ce se bazează pe o susținere puternică. Astfel, se caută parteneri care să producă viței ANGUS, pe care ei apoi îi vor răscumpăra pentru îngrășare. Pentru aceasta, firma Karpaten Meat oferă spre vânzare tauri ANGUS pentru reproducție cu genetică de top, vițele mai mari de 10 luni și juninci gestante și se obligă contractual să răscumpere vițelii rezultați din reproducție. Firma elvețiană oferă consultanță și ajutor în domeniul creșterii bovinelor ANGUS. Pentru mai multe detalii despre program, se poate utiliza site-ul firmei, [www.karpaten-meat.com](http://www.karpaten-meat.com).

Karpaten Meat se mândrește cu respectarea cu strictețe a tuturor etapelor unui pășunat ecologic, motto-ul companiei, „Pu-

# Karpaten Meat caută parteneri de producție ANGUS



țin grajd și multă pășune” fiind punctul de începere al procesului producției de carne. De asemenea, cultivarea pășunilor se face după criteriile ecologice și se respectă toate normele europene pentru agricultură biologică, precum și criteriile Bio Suisse. Compania elvețiană se ocupă și cu producția furajelor utilizate în hrana bovinelor ANGUS.

### Carne marmorată, fragedă și suculentă

Carnea de un roșu aprins a bovinelor ANGUS impresionează prin gustul ei fin și consistent. Acest fel de carne, fragedă și marmorată, este foarte căutată în gastronomia de vârf și în sectorul premium. Carnea de vită premium de la Karpaten Meat ia naștere pe

pășunile din Transilvania. Producția de carne din furajare naturală pe pășune este mai economică și mai utilă din punct de vedere ecologic. În comparație cu îngrășarea intensivă cu ajutorul preparatelor concentrate, perioada de îngrășare este mai lungă, însă acesta este secretul fineții și al gustului desăvârșit al cărnii.

### Din Scoția în toată lumea

Elvețienii de la Karpaten Meat au ales rasa de bovine Aberdeen ANGUS pentru că este una extrem de robustă și perfect adaptabilă condițiilor din România. Totodată, aceasta este recunoscută pentru calitatea superioară a cărnii, fiind în mare cerere pe piața mondială.

Bovinele din rasa Aberdeen ANGUS au fost crescute pentru prima dată în Scoția în jurul anului 1870. Istoria rasei își are însă începutul la mijlocul secolului al XVIII-lea. Mama rasei Angus este „Bătrâna Granny”, născută în anul 1824. A fost prima bovină Angus înregistrată în cartea rasei, a trăit 29 de ani și a fătat 25 de viței, din care 24 au supraviețuit. De atunci s-a îmbunătățit continuu selecția și reproducția acestei rase, ea răspândindu-se foarte rapid în Statele Unite, Canada, Noua Zeelandă, Australia și mai nou și în România. În Statele Unite, Angus este cea mai îndrăgită rasă de carne, iar la noi în țară și în Australia carnea de vită Angus se vinde atât en detail cât și în gastronomia de vârf.