

TO
**ONEIPEMENO
MAΣ WAGYU**

QUEENSLAND, AUSTRALIA



WESTHOLME

ΤΟ ΑΥΣΤΡΑΛΙΑΝΟ ΜΑΣ ΟΝΕΙΡΟ WAGYU


ΓΕΝΝΗΜΕΝΑ ΑΓΡΙΑ, ΒΟΣΚΟΥΝ ΕΛΕΥΘΕΡΑ

Το βόειο κρέας wagyu της Westholme είναι εξαιρετικό. Βρισκόμαστε στην πρώτη γραμμή εκτροφής της φυλής wagyu στην Αυστραλία και συνεχίζουμε να αξιοποιούμε την εκπληκτική κληρονομιά μας για να διαμορφώσουμε την ξεχωριστή αυστραλιανή φυλή wagyu.

Κανένας παραγωγός δεν διαθέτει πιο εκλεκτούς προγόνους. Τα καθαρόαιμα κοπάδια μας προέρχονται από τους βραβευμένους επιβήτορες και αγελάδες της ιαπωνικής μαύρης φυλής wagyu. Μετά την αρχική εξαγωγή τους από την Ιαπωνία στις ΗΠΑ, οι απόγονοί τους εισήχθησαν στην Αυστραλία το 1996, χάρη στην αφοσίωση μιας μικρής ομάδας Αυστραλών κτηνοτρόφων. Η Westholme συνεχίζει να βελτιώνει αυτό το κοπάδι απαράμιλλης καταγωγής.

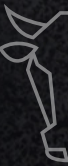
Ζευγαρώνουμε τους επιβήτορες wagyu με τις δικές μας αγελάδες Mitchell, μια φυλή που έχουμε αναπτύξει για να ευδοκιμήσει στα τεράστια βοσκοτόπια της βόρειας Αυστραλίας. Το αποτέλεσμα είναι η μοναδική αυστραλιανή φυλή wagyu που διαμορφώνεται περαιτέρω από τους δεξιοτέχνες ενθουσιώδεις ανθρώπους μας, τις παρθένες εκτάσεις στις οποίες τα κοπάδια μας βόσκουν ελεύθερα και, πάνω απ' όλα, τις διαρκείς προσπάθειες που καταβάλλουμε για τη βελτίωσή μας.





Η γενιά της Westholme
βασίζεται στη
βασιλική φυλή wagyu

ΓΕΓΟΝΟΣ: Το κοπάδι της
Westholme έχει απευθείας
δεσμούς με τη βραβευμένη
ιαπωνική μαύρη φυλή wagyu



ΤΕΛΕΙΟΤΗΤΑ

ΜΕΣΩ ΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ

ΕΚΤΡΟΦΗ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΗΝ ΙΔΙΟΣΥΓΚΡΑΣΙΑ ΚΑΙ ΤΗ ΓΕΥΣΗ



ΓΕΓΟΝΟΣ: Η φυλή Mitchell έχει πάρει το όνομά της από το χορτάρι της τοποθεσίας Mitchell, το οποίο αποτελεί τη βασική τροφή τους στα βοσκοτόπια



Επιβήτορες Wagyu της Westholme ♂

Με βάση την κληρονομιά της ανωτερότητας, η ομάδα γενετικής της εταιρείας μας συνεχίζει τις βελτιώσεις μέχρι την τελειότητα με τους καθαρόαιμους ταύρους μας, μέρος του μοναδικού μεγαλύτερου εγγεγραμμένου καθαρόαιμου κοπαδιού στην Αυστραλία. Οι ταύροι wagyu είναι οι ήρωές μας, επιλεγμένοι για την ιδιοσυγκρασία και τη γονιμότητά τους, καθώς και για την άριστη μαρμάρωση (ενδομυϊκό λίπος) και το υπέροχο άρωμά τους.

Αγελάδες Mitchell ♀

Οι μητέρες αγελάδες Mitchell αναπτύχθηκαν για να ευδοκιμούν στη βόρεια Αυστραλία, αξιοποιώντας έναν και πλέον αιώνα ειδικής κτηνοτροφίας. Πρόκειται για κομβικό στοιχείο της τέχνης μας. Ήρεμες, εύρωστες αγελάδες με ισχυρό μητρικό ένστικτο συμπληρώνουν τους επιβήτορες wagyu ανατρέφοντας τα μοσχάρια της Westholme. Το αποτέλεσμα είναι η κορυφαία έκφραση της αυστραλιανής φυλής wagyu με τη χαρακτηριστική μαρμάρωση, το τρυφερό κρέας και τη βαθιά, σύνθετη γεύση.

ΑΡΙΣΤΕΙΑ ΣΤΗΝ ΕΚΤΡΟΦΗ

ΑΠΟ ΤΟ ΧΟΡΤΑΡΙ ΣΤΑ ΣΙΤΗΡΑ

Τρέφονται με χορτάρι

Τα κοπάδια της Westholme γεννιούνται και εκτρέφονται στα παρθένα βοσκοτόπια της βόρειας Αυστραλίας, τρώγοντας μια ποικιλία χορταριών και οσπρίων. Το πρωταρχικό φαγητό τους είναι το θρεπτικό γηγενές χορτάρι Mitchell. Επίσης, αναζητούν τροφή σε άλλα χορτάρια, ανθοφόρα φυτά και βότανα και έχουν πρόσβαση σε προσαρμοσμένες πλάκες λείξης ανόργανων αλάτων, ανάλογα με τις ανάγκες. Τα κοπάδια μας είναι προσαρμοσμένα στις διατροφικές τους ανάγκες και χρησιμοποιούν τις πλάκες λείξης σαν ένα κατάστημα συμπληρωμάτων self-service.

Η διατροφή τους ολοκληρώνεται με σιτηρά

Ολοκληρώνουμε την εκτροφή του κοπαδιού μας στους δικούς μας άνετους χώρους σταβλισμού για τουλάχιστον 330 ημέρες. Τρέφονται με ένα μείγμα σιτηρών επεξεργασμένων με ατμό σε νιφάδες ή που έχει υποστεί διεργασία κατάλληλης σκλήρυνσης. Αποτελείται από θρεπτικά κελύφη αμυγδάλων, φλοιό βαμβακιού και σιτηρά ζυθοποιίας, τα οποία προμηθευόμαστε από την περιοχή και προσαρμόζουμε καθημερινά. Η προσοχή που δίνουμε στις ζωοτροφές είναι μέρος της τέχνης μας που αποτυπώνεται στην τελική εμφάνιση, τη γεύση και την αίσθηση στο στόμα που ξεχωρίζει τη φυλή wagyu.



Η χαρακτηριστική γεύση και η μαρμάρωση είναι αποτέλεσμα της άριστα προσαρμοσμένης διατροφής και της φροντίδας των ζώων μας




ΓΕΓΟΝΟΣ: Το κοπάδι μας είναι απαλλαγμένο από ορμόνες επιτάχυνσης της ανάπτυξης



ΝΟΙΑΖΟΜΑΣΤΕ ΓΙΑ ΤΟ ΚΟΠΑΔΙ ΜΑΣ

ΤΑ ΚΟΠΑΔΙΑ ΜΑΣ ΕΙΝΑΙ ΟΙ ΗΡΩΕΣ ΜΑΣ

Είμαστε αφοσιωμένοι στην προσπάθεια να προσφέρουμε στα κοπάδια Westholme την καλύτερη δυνατή ζωή. Τα κοπάδια μας γεννιούνται στην άγρια φύση και ζουν ελεύθερα σε ένα περιβάλλον υπό στενή παρακολούθηση. Σκιά, καθαρό νερό και θρεπτική τροφή είναι πάντοτε στη διάθεσή τους. Κρατάμε τα ζώα κοντά στις οικογένειές τους ώστε να παραμένουν ήρεμα. Η φροντίδα από κτηνίατρο είναι συστηματική και σχολαστική. Ήρεμα, χαλαρωμένα κοπάδια σημαίνει τρυφερό, εύγευστο βόειο κρέας wagyu, η υπογραφή της Westholme.



ΓΕΓΟΝΟΣ: Συχνά βγάζουμε τα ζώα εκτροφής να περπατήσουν ώστε να παραμένουν ενεργά και δραστήρια



100% συμμόρφωση
με το Εθνικό Πρόγραμμα
Διαπίστευσης Ζώων
Εκτροφής για την καλή
μεταχείριση των ζώων, τα
τελευταία 12 χρόνια



Τα κοπάδια μας έχουν άμεση πρόσβαση σε υψηλής ποιότητας τροφή και νερό.



Οι μόσχοι μένουν κοντά στις μητέρες τους μέχρι να είναι έτοιμοι να απογαλακτιστούν.



Τα κοπάδια μένουν μαζί, από τα βοσκοτόπια έως την επεξεργασία.



Εάν τα ζώα μας χρειαστούν ιατρική περίθαλψη, η φροντίδα είναι άμεση και επιμελής.



Μετακινούμε τα κοπάδια μας στα καλύτερα λιβάδια για να εξασφαλίσουμε βοσκή υψηλής ποιότητας.



Αναζητούμε διαρκώς τρόπους να βελτιώσουμε και να εξασφαλίσουμε την άνεση των ζώων μας.

Η ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ ΤΗΣ ΔΙΑΛΟΓΗΣ ΜΑΣ

ΕΝΑΣ ΝΕΟΣ ΤΡΟΠΟΣ ΣΚΕΨΗΣ ΓΙΑ ΤΗ ΡΑΤΣΑ WAGYU

✓ Ποιότητα

Επειδή η ποιότητα της φυλής wagyu της Westholme είναι κορυφαία και βελτιώνεται συνεχώς, προσπαθούμε να τηρούμε ολοένα υψηλότερα πρότυπα. Αυτή η προσπάθεια περιλαμβάνει τον τρόπο με τον οποίο περιγράφουμε την αυστραλιανή φυλή wagyu και τα ειδικά χαρακτηριστικά της, ιδιαίτερα τη σταθερή, ομοιόμορφη μαρμάρωση.

✓ Αξιολόγηση

Κάθε σφάγιο αξιολογείται από ανεξάρτητους επιθεωρητές της AusMeat και, στη συνέχεια, οι υπεύθυνοι ταξινόμησης της εταιρείας μας επιλέγουν μία-μία τις κοπές, αξιολογώντας το χρώμα και τη μαρμάρωση για να διασφαλίσουν τη συνέπεια και την ποιότητα έναντι όλων των δικών μας αυστηρών δεικτών αναφοράς.

✓ Οι αρχές μας


Με βάση την πολυετή πείρα μας και τη διαρκή αναζήτηση για βελτίωση της ποιότητας της φυλής wagyu, έχουμε αναπτύξει μια φιλοσοφία ταξινόμησης αποκλειστικά για την αυστραλιανή φυλή wagyu. Συνδυάζοντας τις αρχές της AusMeat και την εξατομικευμένη μεθοδολογία της Westholme, εξελίχσαμε την ιστορία της αυστραλιανής καταγωγής με κάθε κοπή.



*Η σταθερή ποιότητα
αποτυπώνει τη γενετική, το
έδαφος, την τροφή και τη
δέσμευση για
την τέχνη μας*

ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ ΑΠΟ ΤΟ ΛΙΒΑΔΙ ΕΩΣ ΤΟ ΠΙΑΤΟ

Επιβλέπουμε την αλυσίδα εφοδιασμού στο σύνολό της για να διασφαλίσουμε ότι μπορούμε να καθοδηγούμε και να παρακολουθούμε ό,τι συμβαίνει στο κοπάδι Westholme σε κάθε στάδιο. Τοποθετούμε μια ετικέτα σε κάθε ζώο και παρακολουθούμε τις κινήσεις του, την ανάπτυξή του, την ομάδα οικογένειας και το ιατρικό ιστορικό του. Με αυτόν τον τρόπο εξασφαλίζουμε την ιχνηλασιμότητα, τόσο για λόγους βιοασφάλειας όσο και για να διευκολύνουμε τις συνεχείς εξελίξεις σε θέματα διακίνησης, εκτροφής και φροντίδας.



ΓΕΓΟΝΟΣ: Το μοναδικό ενώτιο κάθε ζώου μας αφηγείται τη δική του ιστορία

ΑΠΟ ΤΟ ΛΙΒΑΔΙ...



Γενετική επιλογή



Γέννα και απογαλακτισμός




Τρέφονται με χορτάρι σε τεράστια βοσκοτόπια



Η διατροφή τους ολοκληρώνεται με σιτηρά



Έτοιμο προϊόν



Η ιχνηλασιμότητα
επηρεάζει την ποιότητα:
χρησιμοποιούμε τις πληροφορίες που
συλλέγουμε για να διαμορφώσουμε
**μια αψεγάδιαστη
γεύστική
εμπειρία**

...ΕΩΣ ΤΟ ΠΙΑΤΟ



Παρασκευασμένο
προϊόν



Επεξεργασία &
ταξινόμηση



Μεταφορά



Διανομέας




Γεύμα

ΘΕΜΑΤΟΦΥΛΑΚΕΣ ΤΗΣ ΓΗΣ

ΕΙΝΑΙ ΣΤΗ ΦΥΣΗ ΜΑΣ

Δίνουμε προτεραιότητα στην προστασία της γης, των ανθρώπων και των ζώων σήμερα, ώστε να τους δούμε στην κορυφή αύριο. Η φυλή wagyu της Westholme μετατρέπει υποδειγματικά το χορτάρι Mitchell, το οποίο έχει περιορισμένη αξία για άλλα ζώα, και αναπτύσσεται με φυσικό τρόπο στη χώρα μας.

Οι εκτεταμένες μονάδες σημαίνουν ότι τα κοπάδια μας βόσκουν σε μεγάλη έκταση και αποφεύγεται η επιβάρυνση οποιασδήποτε έκτασης γης. Συνεχίζουμε να μειώνουμε τις εκπομπές, να ανανεώνουμε τα βοσκοτόπια και τους υδάτινους πόρους και ενισχύουμε τα οικοσυστήματα που τρέφουν τα κοπάδια μας σε έναν συνεχή κύκλο θρέψης.



ΓΕΓΟΝΟΣ: Τα κοπάδια έχουν ταλέντο στη μετατροπή χορταριού που φύεται σε μη αρόσιμα τοπία σε υψηλής ποιότητας βρώσιμη πρωτεΐνη



(περίπου) **98%** των εκτάσεων
μας δεν έχουν
καθαριστεί ποτέ και
υπόκεινται σε δυναμική
διαχείριση ως το φυσικό τους περιβάλλον

ΜΙΑ ΞΕΧΩΡΙΣΤΗ ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ


ΦΙΝΕΤΣΑΤΟ ΑΡΩΜΑ ΚΑΙ ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΠΟΛΥΠΛΟΚΟΤΗΤΑ

Η Westholme, σε συνεργασία με το Πανεπιστήμιο της Κουήνσλαντ, συνέβαλε στην ανάπτυξη του πρώτου παγκοσμίως τροχού γεύσεων της φυλής wagyu που καταγράφει τα γευστικά προφίλ της φυλής μας wagyu. Χρησιμοποιώντας παρόμοιες αρχές με τη γευσσιγνωσία οίνου, οι ερευνητές προσδιόρισαν το άρωμα, τη γεύση και τα συστατικά υφής που συνθέτουν την εμπειρία αισθήσεων του βόειου κρέατος wagyu της Westholme. Η γευστική εμπειρία είναι απόδειξη της τέχνης μας, το αποκορύφωμα της γενετικής, της καταγωγής, του περιβάλλοντος, της τροφής και της μέγιστης προσοχής που επιδεικνύουμε σε κάθε βήμα.

Όλη η σειρά της Westholme διακρίνεται για τα ψημένα και καραμελωμένα αρώματα, το τρυφερό ζουμερό κρέας που λιώνει στο στόμα και το φινετσάτο, πολύπλοκο άρωμα με νότες βουτύρου που εξισορροπείται από γλυκά και ξινά στοιχεία.

ΓΕΓΟΝΟΣ: Οι επιστήμονες των αισθήσεων εντόπισαν περισσότερα από 800 στοιχεία στη γεύση και το άρωμα του βόειου κρέατός μας wagyu






Μια *αψεγάδιαστη*
γευστική εμπειρία είναι
η υπογραφή *Westholme*


Κόντρα φιλέτο

Έντονα φρυγμένο και καραμελωμένο όσο πρέπει, με επίγευση κόρας ψωμιού. Τρυφερό και εξαιρετικά ζουμερό με ελαφρά υφή. Βαθιά αρωματικό, με εξισορρόπηση του γλυκού και του ξινού στοιχείου και παρατεταμένη επίγευση βουτύρου.



Φιλέτο

Τρυφερό, με φρυγμένα, καραμελωμένα αρώματα κυνηγιού. Εξαιρετικά τρυφερό, διαλύεται στο στόμα. Σύνθετες γλυκές γεύσεις συν φρυγμένο κυνήγι και λευκό πιπέρι. Καθαρό τελείωμα με ορυκτώδεις νότες.



Cube Roll

Φρυγμένα αρώματα με πλούσιες, καραμελωμένες νότες. Μέτρια τρυφερό και πολύ ζουμερό με γεύση γεμάτη ίνες και πλούσια υφή. Πλούσιο σε αρώματα, πολύ γλυκό, ελαφρά ωμό και έντονα φρυγμένο. Πλούσιο και έντονο τελείωμα στο στόμα.

Κάθε κοπή προσφέρει
χαρακτηριστική
γεύση, άρωμα και υφή



@WESTHOLME

www.westholme.com

WP.0071