



Brazilian Angus Beef®



BRAZILIAN CATTLE

Brazil has the largest commercial herd in the world, with around 200 million head, raised in production systems that integrate cattle ranchers with nature, catering to the country's different cultures which all adore beef and barbecues, a tradition that brings together friends and family to share happy moments around the table.

As the world's beef export leader, Brazil has been increasingly drawing attention for the quality and taste of its beef. It is a country with vast possibilities, where production systems in temperate or tropical pastures or intensive systems make it possible to fulfill the most precise quality specifications for highly demanding publics.

Our healthy, safe and hormone-free beef attracts consumers worldwide and ensures the preservation of our environment and traditions.

BRASILIANISCHES RIND

Der größte wirtschaftlich genutzte Rindviehbestand der Welt, mit ca. 200 Millionen Stück, wird in Produktionssystemen gezüchtet, die Arbeitskräfte in die Natur integrieren und die unterschiedlichen Kulturen unseres Volkes respektieren, das Rindfleisch und vor allem auch den Churrasco liebt, bei dem sich Freunde und Familien treffen, um die glückliche Momenten zu verbringen.

Brasilien ist beim Export von Rindfleisch weltmarktführend und empfiehlt sich für die Qualität und den Geschmack seines Fleisches.

Brasilien hat auf Grund von Weiden in tropischen und gemäßigten Zonen und durch Stallhaltung viele Möglichkeiten, verschiedenste Qualitätsmerkmale für anspruchsvollste Kunden zu produzieren!

Unser Fleisch ist gesund, sicher und frei von Hormonen und gewinnt die Konsumenten der ganzen Welt für sich. Unser Fleisch garantiert den Erhalt unserer Umwelt und unsere Traditionen.

GADO BRASILEIRO

O maior rebanho comercial do mundo com aproximadamente 200 milhões de cabeças, criado em sistemas de produção que integram o homem do campo à natureza, respeitando as diferentes culturas de nosso povo que é apaixonado pela carne bovina e pelo Churrasco, uma tradição que reúne amigos e famílias para compartilhar momentos felizes a mesa.

Esse é o Brasil, líder mundial na exportação de carne bovina, que tem se destacado cada vez mais pela qualidade e sabor de sua carne.

Um país de muitas possibilidades, onde sistemas de produção em pastagens temperadas, tropicais ou sistemas intensivos permitem produzir as mais distintas especificações de qualidade para os públicos mais exigentes!

Nossa carne saudável, segura e livre de hormônios conquista os consumidores de todo o mundo e garante a preservação de nosso meio ambiente e tradições.



Our healthy, safe and hormone-free beef ensures the preservation of our environment and traditions.

ANGUS IN BRASILIEN

Auch wenn es viele denken, in Brasilien es gibt nicht nur Zeburinder. Die Rasse Aberdeen Angus wird hier im Land seit mehr als 100 Jahren gezüchtet und hat im letzten Jahrzehnt durch industrielle Kreuzungen die Qualitäten der Zeburassen integriert, die die Rinderhaltung dieser Nation charakterisieren. Diese Kreuzung wird jährlich ausgebaut, wobei momentan pro Jahr 3 Millionen Kälber produziert werden, die ein Produktion in großen Skalen ermöglichen und 12 Monate im Jahr kontinuierliche Qualität liefern.

Frühe Schlachtreife, Marmorierung und Produktivität des Aberdeen Angus erlauben eine perfekte Kombination der Rassen, produzieren zartes und schmackhaftes Rindfleisch, das auch die anspruchsvollsten Konsumenten überzeugt.

ANGUS NO BRASIL

Ao contrário do que muitos pensam, não existem apenas zebuínos no Brasil. A Raça Aberdeen Angus é criada neste país a mais de 100 anos, avançando na ultima década através do cruzamento industrial que agrega qualidade a carne dos zebuínos que caracterizam a pecuária desta nação. Este cruzamento que cresce a cada ano no país já produz mais de 3 milhões de bezerros por ano, permitindo a produção em escala, com continuidade e qualidade durante os 12 meses do ano.

A precocidade de terminação, marmoréio e eficiência produtiva do Aberdeen Angus permitem uma perfeita combinação entre estas raças produzindo uma carne macia e saborosa, que rapidamente conquista os consumidores mais exigentes.

ANGUS IN BRAZIL

Contrary to what many think, there are not only Zebu cattle in Brazil. The Aberdeen Angus breed has been bred in this country for more than 100 years, advancing particularly over the last decade through industrial crossbreeding which adds quality to the meat of the Zebu, the race that has characterized cattle-raising in this country. This crossbreeding, which has been growing yearly, already generates over three million calves per year, enabling large-scale production, with continuity and quality during the twelve months of the year.

The finishing precocity, marbling and productive efficiency of the Aberdeen Angus make for a perfect blending of these breeds, resulting in tender and tasty beef that quickly wins over the most demanding consumers.

THE BRAZILIAN ANGUS BEEF

An unprecedented project in Brazil – launched in 2003 and head up by the Brazilian Angus Association, it promotes the quality of Angus beef produced in the country and boosts the income of ranchers.

The production process is tracked from the ranch to the meatpacking plants, where technicians from the Brazilian Angus Association classify the carcasses and monitor the industrial process, thereby ensuring product identity and quality in accordance with international standards recognized by TÜV RHEINLAND. The seal of certification from the Brazilian Angus Association attests to this entire process.

■ BRASILIANISCHES ANGUSFLEISCH

Ein nationales Projekt ohnegleichen - begonnen im Jahr 2003 und geführt von der Brasilianische Angusvereinigung - ein Projekt für die Qualität von Angusfleisch und den Lohn des Viehhirten.

Ein Produktionsprozess der von der Weide bis zum Schlachthof nachvollziehbar ist, wo Techniker der Brasilianische Angusvereinigung die Schlachtkörper bewerten und den industriellen Verarbeitungsprozess begleiten, um die Identität und die Qualität des Produkts auf dem international anerkannten Standard der TÜV RHEINLAND zu garantieren. Das Gütesiegel des Zertifikats der Brasilianische Angusvereinigung garantiert den gesamten Prozess.

■ A CARNE ANGUS BRASILEIRA

Um projeto sem precedentes nesta nação. Iniciado no ano de 2003, liderado pela Associação Brasileira de Angus, valoriza a qualidade da Carne Angus produzida no país e agrega renda aos homens do campo.

Todo o processo de produção é rastreado, da fazenda ao frigorífico, onde técnicos da Associação Brasileira de Angus realizam a classificação das carcaças e acompanham todo o processo industrial garantindo a identidade e qualidade do produto segundo padrões internacionais reconhecidos pela TÜV RHEINLAND. O selo de certificação da Associação Brasileira de Angus é a garantia de todo este processo.



The Brazilian Angus
Beef seal of certification
ensures product
identity and quality.

Taste the difference!



7

SPECIFICATIONS

- Breed: Minimum of 50% Angus;
- Age: Only young animals, up to 30 months – "A" Maturity;
- Fat Depth: Minimum of 4 mm - average of 6mm - sufficient for beef quality;
- Superior Conformation: Muscularity, without any influence of dairy breeds;
- Absence of dark cuts;
- Free of capillary ruptures;
- Without excessive Zebu influence.

■ 7 MERKMALE

- Rasse: Mindestens 50% Angus;
- Alter: Nur junge Tiere bis 30 Monate - Reife A;
- Fettklasse: Mindestens 4mm - Mittelwert 6mm - genügend für die Fleischqualität;
- Fleischigkeit - Muskelfülle superior, frei von Milchviehseinfluss;
- Kein DFD/DCB-Fleisch;
- Frei von Gefäßrissen;
- Frei von übermäßigem Zebueinfluss.

■ 7 ESPECIFICAÇÕES

- Raça: Mínimo de 50% Angus;
- Idade: Somente animais jovens, até 30 meses (Maturidade A);
- Acabamento de Gordura: Mínimo de 4mm (média de 6mm) suficiente para qualidade de carne;
- Conformação: Musculosidade superior, livre de influência de raças leiteiras;
- Ausência de cortes escuros;
- Livre de rupturas capilares;
- Sem excessiva influência zebuína.



GO FURTHER ►
brazilianangusbeef.com.br



Taste the difference!

THE INDUSTRY

Through partnerships with meatpacking industries that uphold rigorous health standards, with constant inspection by the Brazilian Ministry of Agriculture, our beef can be exported to more than 100 countries, including destinations in Europe, Asia, North America and Africa.

Modern industries, able to comply with the most rigorous technical and religious requirements, Brazilian Angus Beef is gaining ground in the world for its characteristics of a gourmet product, with unique tenderness, succulence and flavor. Food safety, waste control and animal welfare programs ensure a sustainable product that respects the environment and the people within each link of the beef chain.

DEUTSCH INDUSTRIE

Durch die Zusammenarbeit mit industriellen Schlachthöfen, die rigorose Hygienestandards einhalten und unter ständiger Aufsicht des brasilianischen Agrarministeriums stehen, kann unser Fleisch in mehr als 100 Länder, inklusive nach Europa, Asien, Nordamerika und Afrika exportiert werden.

Mit modernen Anlagen, die technische und religiöse Vorschriften exakt einhalten und den Charakteristiken eines Gourmetprodukts mit besonderem zartem und saftigem Geschmack, gewinnt das Brasilianische Angusfleisch weltweit an Raum.

Programme zur Lebensmittelsicherheit, zur Tierhaltungs- und Abfallkontrolle garantieren ein nachhaltiges Produkt, das die Umwelt und alle Menschen in der Produktionskette respektiert.

BRASIL A INDÚSTRIA

Através da parceria com indústrias frigoríficas que cumprem rigorosos padrões sanitários, sob a inspeção permanente do Ministério da Agricultura Brasileiro, nossa carne pode ser exportada a mais de 100 países, incluindo Europa, Ásia, América do Norte e África.

Indústrias modernas, com capacidade para atender aos mais rigorosos requisitos técnicos e religiosos, a Brazilian Angus Beef ganha espaço no mundo por suas características de um produto Gourmet, com maciez, suculência e sabor diferenciados.

Programas de segurança alimentar, controle de resíduos e bem estar animal asseguram um produto sustentável, que respeita o meio ambiente e as pessoas de todos os elos da cadeia da carne.



**Quality, Food Safety,
Animal Welfare,
Sustainability.**

DEUTSCH INTEGRIERTE PRODUKTIONSKETTE

Eine integrierte Produktionskette in der Produzenten, weiterverarbeitende Industrie, Restaurants, Fast Food und Einzelhandel sich gemeinsam der Herausforderung stellen, um geschmacklich zu übertreffen und an den glücklichen Stunden der Familie teilzuhaben. Ob auf Weiden im Süden oder in Stallungen im Zentralosten und Südosten des Landes produziert, unser Fleisch begeistert die Kunden auf der ganzen Welt. Erfahren Sie den Unterschied!

BRASIL CADEIA DE PRODUÇÃO INTEGRADA

Uma cadeia de produção integrada, onde produtores, indústria, restaurantes, fast food e varejos compartilham o desafio de surpreender o paladar e participar dos momentos mais felizes das famílias. Produzida a pasto na região sul ou em confinamentos no centro-oeste e sudeste do país, encanta consumidores de todo o mundo. Prove a diferença!

INTEGRATED PRODUCTION CHAIN

An integrated production chain, where ranchers, industries, restaurants, fast food outlets and retail share the challenge of delighting the palate and participating in the happiest of family occasions. Produced through grazing in the South region or in feedlots in the Center-West and Southeast of the country, it draws consumers worldwide. Taste the difference!

International Market Partners



Domestic Market Partners



Associação Brasileira de Angus

www.carneangus.org.br - carne@angus.org.br

Support



www.brazilianangusbeef.com.br

(+ +55 51) 3328 9122