



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.

Taste the difference!

🇧🇷 قطيع الأبقار البرازيلي

تمتلك البرازيل أكبر قطيع أبقار تجاري في العالم حيث يقدر بحوالي 200 مليون رأس بقر، وتتم تربيته اعتماداً على أنظمة انتاجية يتجلى فيها الإنسجام ما بين المزارع والطبيعة والإحترام لتقاليد شعبنا المولع بلحوم الأبقار وبالشواء الذي يعتبر حدثاً اجتماعياً هاماً للقاء الأصدقاء وأفراد الأسرة وقضاء أوقات ممتعة

تلك هي البرازيل، هذا البلد الذي يحتل الصدارة العالمية من حيث تصدير لحوم الأبقار والذي كسب شهرة دولية بنوعية اللحوم التي ينتجها والنكهة المميزة التي تتمتع بها. إنه بلد الإمكانات الهائلة حيث تسمح نظم الإنتاج المعتمدة في مناطق الحشائش المعتدلة أو الإستوائية، ونظم الإنتاج المكثفة بإنتاج اللحوم ذات المواصفات الأكثر تميزاً لتلبية متطلبات المستهلك الأكثر طلباً

إن اللحوم البرازيلية الصحية والأمنة والخالية من الهرمونات، تكسب ثقة المستهلكين في مختلف أنحاء

🇧🇷 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



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

🇧🇷 عجول «الأنجس» في البرازيل

على عكس ما يعتقد الكثيرون فقطيع الأبقار «البرازيلي لا يقتصر على سلالة «زيبو» المحلية. إذ أن سلالة «أبردين أنجس» (ZEBU) تُربى في (ABERDEEN ANGUS) البرازيل منذ أكثر من 100 عاماً. وقد شهد قطاع تربية الماشية تطوراً هائلاً خلال العقد الأخير باستخدام تقنية التهجين الإصطناعي التي أدت إلى تحسين جودة لحوم عجول الـ «زيبو» التي تعتبر من أهم مكونات الثروة الحيوانية البرازيلية. والجدير بالذكر أن هذا النوع من التهجين الذي يزداد نمواً سنة بعد سنة، ينتج حالياً أكثر من 3 ملايين عجلًا سنوياً، مما يسمح باستمرار الإنتاج التسلسلي على مدار السنة

هناك العديد من الخواص، كالنضج المبكر ونسبة خطوط الدهن الموجودة ضمن كتلة اللحم الأحمر «والكفاءة الإنتاجية لسلالة الـ «أبردين أنجس» التي تسمح (ABERDEEN ANGUS) بتحقيق تطابق كامل بين هذه السلالات وإنتاج لحوم طرية ذات نكهة مميزة، كسبت بسرعة إعجاب المستهلكين الأكثر طلباً

🇧🇷 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 última 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 bezerras por ano, permitindo a produção em escala, com continuidade e qualidade durante os 12 meses do ano.

A precocidade de terminação, marmoreio e eficiência produtiva do Aberdeen Angus permitem uma perfeita combinação entre estas raças produzindo uma carne macia e saborosa, que rapidamente

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.

Taste the difference!

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.

🇧🇷 لحم الأنجس البرازيلية

طرحت «الرابطة البرازيلية لمنتجي لحوم الأنجس» مشروعاً لم يسبق له مثيل في تاريخ البرازيل. وبدأت بتنفيذه سنة 2003 لتحسين نوعية هذه اللحوم المنتجة في البرازيل وزيادة دخل ومردود العاملين في القطاع الزراعي. كما أنه من الممكن تتبع كافة مراحل الإنتاج من المزرعة إلى المسلخ حيث يقوم فنيون مختصون من «الرابطة البرازيلية لمنتجي لحوم الأنجس» بتصنيف الذبائح ومتابعة كافة مراحل العملية الصناعية لضمان جودة المنتج وفقاً للمعايير «الدولية التي تنص عليها شركة «تي يو في راينلاند» (TUV RHEINLAND). وختتم شهادة «الرابطة» البرازيلية لمنتجي لحوم الأنجس» هو الضمان لهذه العملية برمتها

🇧🇷 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.



- **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 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.

🇧🇷 7 مواصفات

(ANGUS) «السلالة»: ما لا يقل عن نسبة ٥٠٪ «أنجس A» العمر: فقط الحيوانات الفتية التي لم تتجاوز أعمارها ٣٠ شهراً (مرحلة النضج سماكة الطبقة الدهنية: ما لا يقل عن ٤ مم (المعدل ٦ مم)، أي الكمية الكافية للحصول على الجودة المطلوبة البنية: بنية عضلية قوية وغير متأثر بالسلالات المنتجة للألبان عدم وجود قطع من اللحوم الداكنة اللون خالية من تمزق الشعيرات الدموية «بدون التأثير المفرط بسلالة الـ «زيبو»



GO FURTHER >>
brazilianangusbeef.com.br



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.

Taste the difference!

الصناعة

الدائمة من قبل وزارة الزراعة البرازيلية، من الممكن تصدير اللحوم المنتجة في البرازيل إلى أكثر من ١٠٠ دولة منتشرة في أوروبا وآسيا وأمريكا الشمالية وشمال أفريقيا. وبفضل اعتماد التقنيات الصناعية الحديثة و القدرة على تلبية المتطلبات الفنية والدينية الأكثر صرامة البرازيلية (ANGUS) «تمكنت لحوم الـ»أنجس من اكتساح الأسواق العالمية بفضل ما تتميز به من نكهة فاخرة وطراوة وعصيرية. والجدير بالذكر أن هناك العديد من برامج الأمن الغذائي والتحكم في النفايات والرفق بالحيوان تضمن استدامة المنتجات التي تحترم البيئة والعاملين كافة مراحل السلسلة الإنتاجية للحوم

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.

سلسلة الإنتاج المتكاملة

تجمع سلسلة الإنتاج المتكاملة منتجي اللحوم والمصنعين والمطاعم وشركات الوجبات السريعة وقطاع تجارة التجزئة الذين يتقاسمون المهام الهادفة إلى مفاجأة الذوق والمشاركة في اللحظات السعيدة التي تقضيها العائلات حول موائد الطعام. هذه المنتجات المنتجة في مراعي الجنوب البرازيلي، أو في حظائر المنطقة الغربية الوسطى والجنوبية الغربية تسحر بجودتها المستهلكين في كافة أرجاء العالم. تذوق واكتشف الفرق

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!

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