



**LEVEN MET DE NATUUR IN SCHOTLAND,
DAT IS SCOTCH BEEF & SCOTCH LAMB**



SCHOTLAND, PASSIE VOOR KWALITEIT EN SMAAK

Boeren met passie voor hun runderen en lammeren werken in harmonie met de natuur om Scotch Beef en Scotch Lamb te produceren.

Schotland staat bekend om haar uitgestrekte ruige graslanden, heldere rivieren en zuivere lucht. Met een oppervlakte van 78.772 km² is Schotland groter dan Nederland en België bij elkaar.

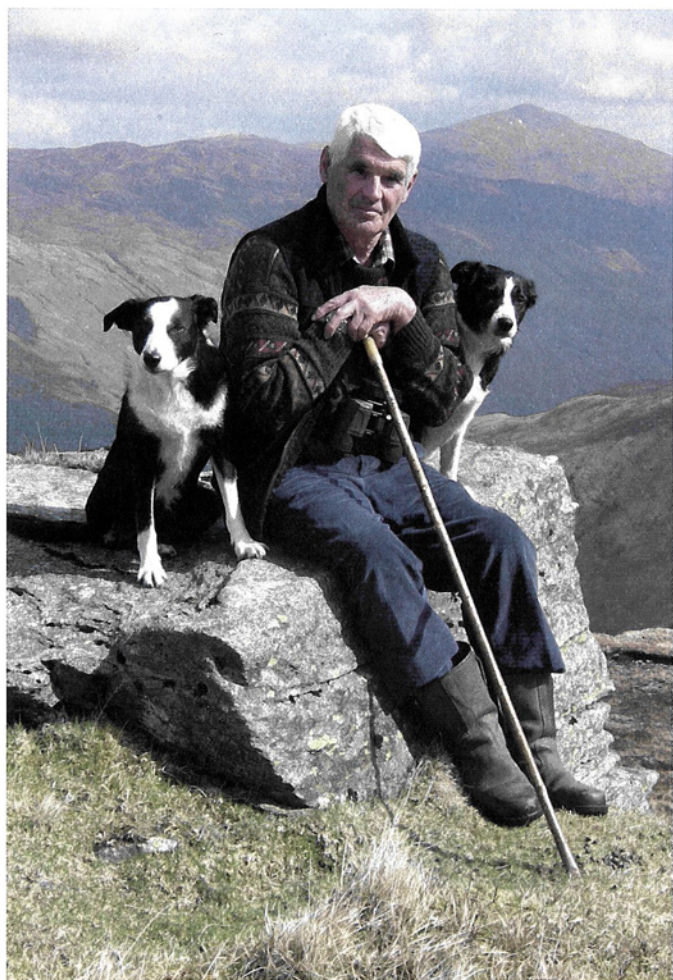
Toch telt het land slechts 5 miljoen inwoners. Maar liefst 82% van alle landbouwgrond in Schotland is gras en heuvellandschap, ideaal voor extensieve begrazing door runderen en lammeren in de ongerepte natuur.



TRADITIONELE LANDBOUW, ECHTE VLEESRASSEN

Landbouw is traditioneel. Echte familiebedrijven waar generatie op generatie de kennis en kunde wordt doorgegeven, vormen de kern van de landbouw in Schotland. **Aberdeen Angus, Shorthorn, Galloway, Luining en Highlander** zijn vermaarde vleesrassen afkomstig uit Schotland die bekend staan om hun malsheid, smaak en sappigheid.

Scottish Blackface, Cheviot en Scottish Mule zijn winterharde schapenrassen. Allemaal runder- en schapenrassen die prima gedijen in het ruig-landschap en het weerbarstige Schotse klimaat.



SCOTCH BEEF & SCOTCH LAMB



Scotch Beef en Scotch Lamb is **topkwaliteit** vlees afkomstig van dieren die geboren, getogen en geslacht zijn in Schotland.

Scotch Lamb is een traditioneel seizoensproduct. Schotland ligt zeer noordelijk waardoor de lammeren later in het jaar worden geboren. De lammeren grazen de hele zomer in het ruige landschap. Daarom is Scotch Lamb op haar best in het najaar vanaf september. **Scotch Beef** is bekend om de smaak, malsheid en sappigheid, mede door de mooie vetdooradering en vetbedekking.



Scotch Beef en Scotch Lamb hebben de **Protected Geographical Indication (PGI)** status. In het Nederlands: Bescherme Oorsprongs Benaming (BOB). Deze erkenning door de Europese Commissie wordt uitsluitend toegekend aan producten die van hoge kwaliteit zijn en geproduceerd zijn volgens zeer strikte richtlijnen en onder de strengste normen voor veeteelt en dierenwelzijn.



Kortom: uw garantie voor herkomst en kwaliteit.

SCOTCH BEEF & SCOTCH LAMB, DE KEUZE VAN TOPKOKS EN SLAGERS

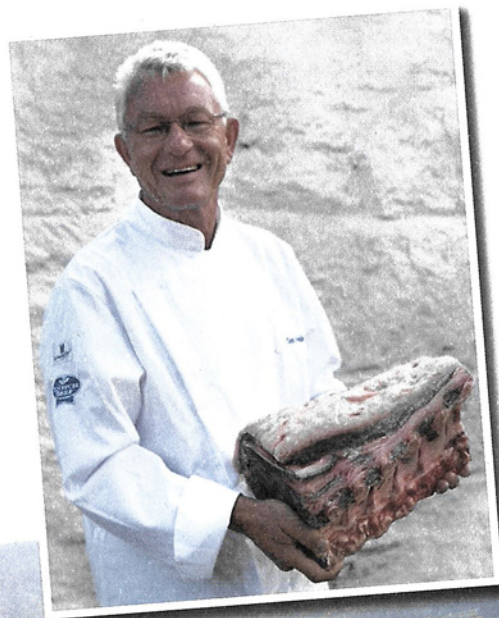
Cees Helder: "Scotch Beef & Scotch Lamb is voor mij dé manier om de smaak van prachtig Schotland in huis te halen.

Als ambassadeur van Scotch Beef en Scotch Lamb kom ik regelmatig in Schotland.

De robuuste smaaksensatie en de malsheid van het vlees zijn ongekend.

Niet alleen de entrecôte en tournedos, maar ook de andere delen van het rund zijn voortreffelijk.

Het grote geheim van de smaak is de ruige ongerepte natuur in Schotland, de zorgvuldig geselecteerde rassen, en traditionele rijping en dat proef je."



Cees Helder is de eerste Michelin 3 sterren chef in Nederland. Tot 2006 Patron Cuisinier in Parkheuvel Rotterdam en huidige voorzitter van Patron Cuisinier in Nederland.

WETENSWAARDIGHEDEN

De vleessector in Schotland is pionier op het gebied van kwaliteit-swaarborgingssystemen. Al meer dan 20 jaar worden deze door de gehele keten toegepast.

Scotch Beef was in 1996 het eerste vlees in Europa dat de erkenning door de EEG verwierf als rundvlees met een Beschermde Oorsprongs Benaming (B.O.B.) Kort daarop volgde ook Scotch Lamb.

De vee- en vleessector in Schotland werkt nauw samen met de Schotse SPCA (Schotse Organisatie ter bevordering van dierenwelzijn). De SPCA steunt de zeer strikte standaarden mbt gezondheid van de dieren en dierenwelzijn. Schotse SPCA inspecteurs bezoeken regelmatig de boerderijen.

De runderen en lammeren (echte vleesrassen), de verzorging (gezondheid en dierenwelzijn) de voeding (overwegend gras) en zorg gedurende de slacht en verwerking zijn de belangrijkste elementendie de kwaliteit van Scotch Beef en Scotch Lamb bepalen. Traditionele methoden zoals rijping van het vlees worden nog steeds toegepast. Dit bevordert de smaak en malsheid.

82% van alle landbouwgrond in Schotland zijn gras en heuvellandschap ideaal voor extensieve begrazing door runderen en lammeren in de ongerepte natuur.



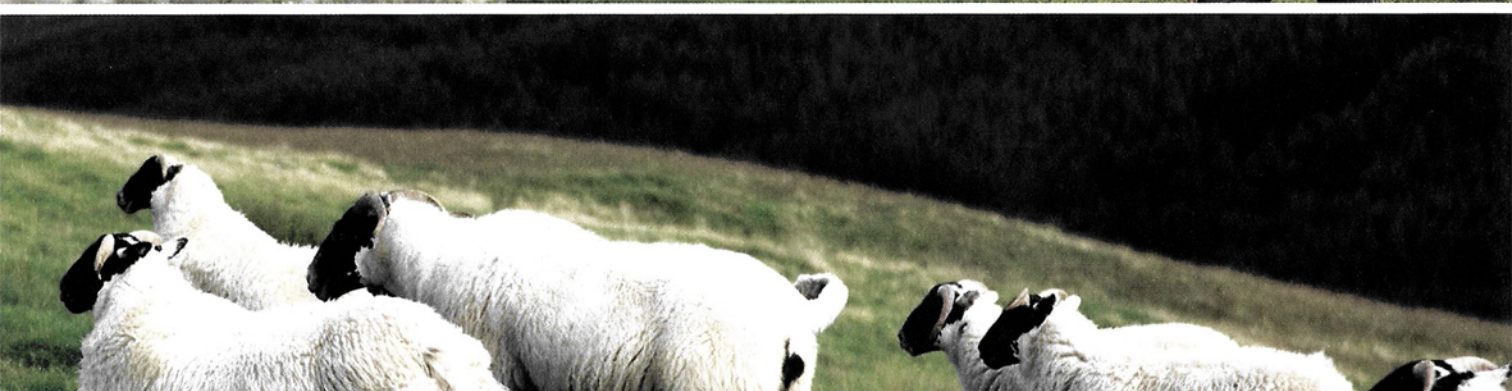
De veehouderij al eeuwenlang een belangrijke rol speelt binnen het sociale erfgoed van Schotland. Rund- en schapenboeren vormen nog steeds het kloppende hart van de plattelandsgemeenschap in Schotland.

Door het ruige landschap, de overvloedige regenval en het koele klimaat is Schotland de bakermat van vele wereldwijd bekende geharde runder- en schapenrassen. Allemaal stuk voor stuk echte vleesrassen bekend om malsheid sappigheid en smaak.

De extensieve begrazing door schapen en runderen van de zeer diverse flora (Schotse hooglanden, laaglanden en open heidevelden) levert een belangrijke bijdrage aan het natuurbehoud en biodiversiteit van het landschap in Schotland.

Het grasland een belangrijke rol speelt bij de verbetering van het milieu. Boerderijen in de Schotse heuvels en hooglanden vangen CO₂ op en slaan deze op om zo de uitstoot van CO₂ in de atmosfeer te verminderen.





Vakslagerij Eppink • Rapenburg 27 • 7161 EB Neede • T. 0545-295337
 W. www.vakslagerijepink.nl • E. info@vakslagerijepink.nl



Campagna
 gefinancierd
 met steun
 van de
 Europese
 Unie.

Benelux Office: Postbus 77, 6720 AB Bennekom, Nederland.
Tel: +31 317 450 458
Email: info@qualitymeatscotland.nl

Quality Meat Scotland, Rural Centre, West Mains, Ingleston,
 Midlothian, EH28 8NZ, Scotland.
Tel: +44 131 472 4040
Email: info@qmScotland.co.uk