



Dutch beef
from the highest quality

IL MANZO NELL'ARTIGIANATO DELLA MACELLERIA OLANDESE

Noi di Ameco siamo noti per il nostro amore per la carne di vacca olandese, una scelta fondata sulla tradizione e sulla qualità. L'impronta gustativa unica della nostra carne può essere ricondotta direttamente ai rigogliosi "polder" (praterie) dei Paesi Bassi, fertili pascoli che forniscono alle nostre mucche una dieta naturale e un habitat idilliaco. Questa combinazione armoniosa ci permette di offrire una carne dal sapore e dalla consistenza inconfondibili, apprezzata sia dai consumatori che dagli esperti culinari.



DALLA VACCA DA LATTE ALLA CARNE DI QUALITÀ

Le vacche da latte, selezionate da razze come la Frisona Holstein e la Groninger Blaarkop, non sono allevate solo per il loro latte, ma svolgono un doppio ruolo. Dopo l'allattamento, le trasformiamo in carne bovina di qualità. Questa è l'essenza della nostra filosofia del "doppio scopo": massimizzare il valore delle nostre mucche in modo rispettoso e sostenibile.

Nei Paesi Bassi ci sono circa 1,5 milioni di vacche da latte. Questi bovini producono latte per una media di 5 anni. Ogni anno tra il 20 e il 30% delle vacche da latte olandesi viene ritirato dalla produzione di latte. Questo è il doppio obiettivo: da bovini da latte a bovini da carne.

I produttori di latte si prendono naturalmente cura delle loro vacche nel miglior modo possibile. Loro sono il capitale degli allevatori. Una buona salute delle vacche e il minor numero possibile di malattie è l'obiettivo di tutti gli allevatori. A tal fine, il settore lattiero-caseario olandese ha fissato una serie di obiettivi. Gli antibiotici devono essere somministrati in modo responsabile. Alla vacca vengono somministrati antibiotici, secondo gli standard dell'Autorità per i medicinali veterinari, solo se è veramente necessario.



Ameco
a fresh look at meat

INNOVAZIONE NELLA CARNE: "LA SCOTTONA OLANDESE"

Con un occhio all'innovazione, Ameco ha introdotto la scottona olandese, una carne proveniente da bovini più giovani che offre tenerezza e una sottile varietà di sapori che affascina anche i palati più esigenti. Un prodotto moderno che unisce tradizione e innovazione



UN'EREDITÀ FAMILIARE

La famiglia Van Westreenen, cuore e anima dell'Ameco, opera nel settore del bestiame fin dagli anni Sessanta. Nel corso delle generazioni, abbiamo ampliato e approfondito la nostra attività, mantenendo la nostra attenzione sulla selezione e la lavorazione dei migliori bovini olandesi. La nostra passione per la vacca a duplice attitudine simboleggia l'orgoglio per il nostro mestiere e la qualità a cui aspiriamo.

AMECO: SINONIMO DI QUALITÀ E SOSTENIBILITÀ

In Ameco sappiamo che la qualità va di pari passo con la responsabilità. Per questo motivo manteniamo standard rigorosi in materia di benessere animale e sicurezza alimentare, garantiamo la tracciabilità dei nostri prodotti e rispettiamo l'ambiente. La nostra affiliazione al VanDrie Group rafforza la nostra filosofia e ci permette di offrire ai nostri clienti una qualità impareggiabile.



Ameco
a fresh look at meat



LASCIAMO LA PAROLA AL FONDATORE, JAN VAN WESTREENEN:

“Ciò che distingue Ameco è la scelta esclusiva di bovini esclusivamente olandesi: carne tenera e saporita proveniente dal nostro Paese. Questa scelta consente inoltre ad Ameco di controllare l’intera catena, dall’approvvigionamento alla macellazione, alla lavorazione, al confezionamento e al trasporto. Sicurezza e qualità sono priorità assolute: la certificazione BRC-A lo dimostra. Inoltre, in Ameco il cliente è il re”.

BENESSERE DEGLI ANIMALI

Nell’ambito del benessere degli animali, Ameco ha scelto di essere il primo macello nei Paesi Bassi a utilizzare le idee della zoologa e attivista statunitense Temple Grandin. La Grandin è docente presso l’Università del Colorado negli Stati Uniti e, a suo dire, può entrare in empatia con i bovini grazie al suo autismo e al suo talento. La sua tesi è: affinità con le caratteristiche dei bovini, anche nei macelli. Applicando questo principio, anche il benessere degli animali nei macelli è ai massimi livelli.



Ameco lavora con Safety Guard, il sistema di qualità del VanDrie Group. Con Safety Guard, garantiamo la sicurezza alimentare, il benessere degli animali e la tracciabilità nella nostra catena di produzione.

TRACCIABILITÀ ATTRAVERSO LA FILIERA CORTA

I bovini vengono selezionati e acquistati da allevatori dei Paesi Bassi. In questo modo è possibile garantire la tracciabilità e verificare l’origine. L’origine è quindi certa ed inoltre si presta attenzione al benessere degli animali ed al rispetto per l’ambiente. La distanza di trasporto è breve, poiché i bovini vengono acquistati nei Paesi Bassi. Poiché vengono macellate solo vacche a duplice attitudine, non vi è un allevamento unilaterale ad alto consumo energetico, ma un importante contributo alla circolarità nella produzione di latte.



Ameco
a fresh look at meat

SFIDA MONDIALE DELLA BISTECCA

Ameco ha vinto due medaglie d'oro per le bistecche di lombo e filetto di manzo e una medaglia d'argento per l'occhio di manzo al concorso internazionale "World Steak Challenge".



La "World Steak Challenge" è una prestigiosa competizione che riunisce tutti i produttori di bistecche provenienti da ogni angolo del mondo. Rappresenta la capacità di produrre una bistecca perfetta. Il World Steak Challenge è una celebrazione dell'arte e della maestria nella produzione di bistecche eccezionali. È un palcoscenico globale dove i produttori possono mostrare la loro dedizione, le loro conoscenze e il loro impegno per l'eccellenza.

Per il mercato italiano, portiamo il meglio della terra olandese. Vi invitiamo a sperimentare la ricchezza dei nostri prodotti e a far parte della storia che noi, Ameco, siamo orgogliosi di raccontare.

VOLETE MAGGIORI INFORMAZIONI?

IN TAL CASO, NON ESITATE A CONTATTARCI!

