



by Azul Natural Beef

Azul Natural Beef steht synonym für Qualität



[Exzellenz und präsentiert argentinisches Rindfleisch auf höchstem internationalen Niveau]

Zum dritten Mal in Folge ist Azul Natural Beef stolz darauf, fünf Medaillen beim World Steak Challenge in Dublin gewonnen zu haben. Am 29. September wurden die Ergebnisse bekannt gegeben, und in diesem Jahr erhielt Azul Natural Beef die Goldmedaille sowohl für ihr Ribeye- als auch für ihr Tenderloin-Grain-Fed, die Silbermedaille für das Sirloin Grain-Fed und das Tenderloin Grass-Fed sowie eine Bronzemedaille für das Sirloin Grass-Fed. Dieser Erfolg ist das Ergebnis einer Zusammenarbeit zwischen dem Azul-Werk und unseren treuen Rinderlieferanten. Im Falle der grain-fed Rinder war dies Egeo S.A. aus dem Bezirk Carlos Tejedor und für die grass-fed Kategorie war es Establecimiento Don Manuel aus Hernan Dindart, einem Produzenten aus Pedro Luro, beide aus der Provinz Buenos Aires.

Die World Steak Challenge ist ein renommiertes Rindfleisch-Wettbewerb, der die Produktqualität, Zuchteigenschaften und Verarbeitungsstandards auf internationaler Bühne präsentiert und mehr als 300 Unternehmen aus der ganzen Welt teilnehmen.



Das mit Spannung erwartete Ereignis kehrte letzte Woche zum Fire Steakhouse & Bar in Dublin zurück, wo eine Jury von mehr als 60 unabhängigen Richtern Schnitte in sieben verschiedenen Kategorien testete.



"Dies zeigt, dass ernsthafte Arbeit, Investitionen in Technologie und Schulung unseres Teams erfolgreiche Ergebnisse auf internationalem Niveau bringen können. Deshalb entscheiden wir uns weiterhin für Investitionen in unser Werk und unser Team und halten Argentinien auf dem Podium des besten Rindfleischs der Welt", äußerte Alejandro Duhau, Präsident von Azul Natural Beef.

