

CATALOG DE PRODUSE FERMA DE VITE BLACK ANGUS

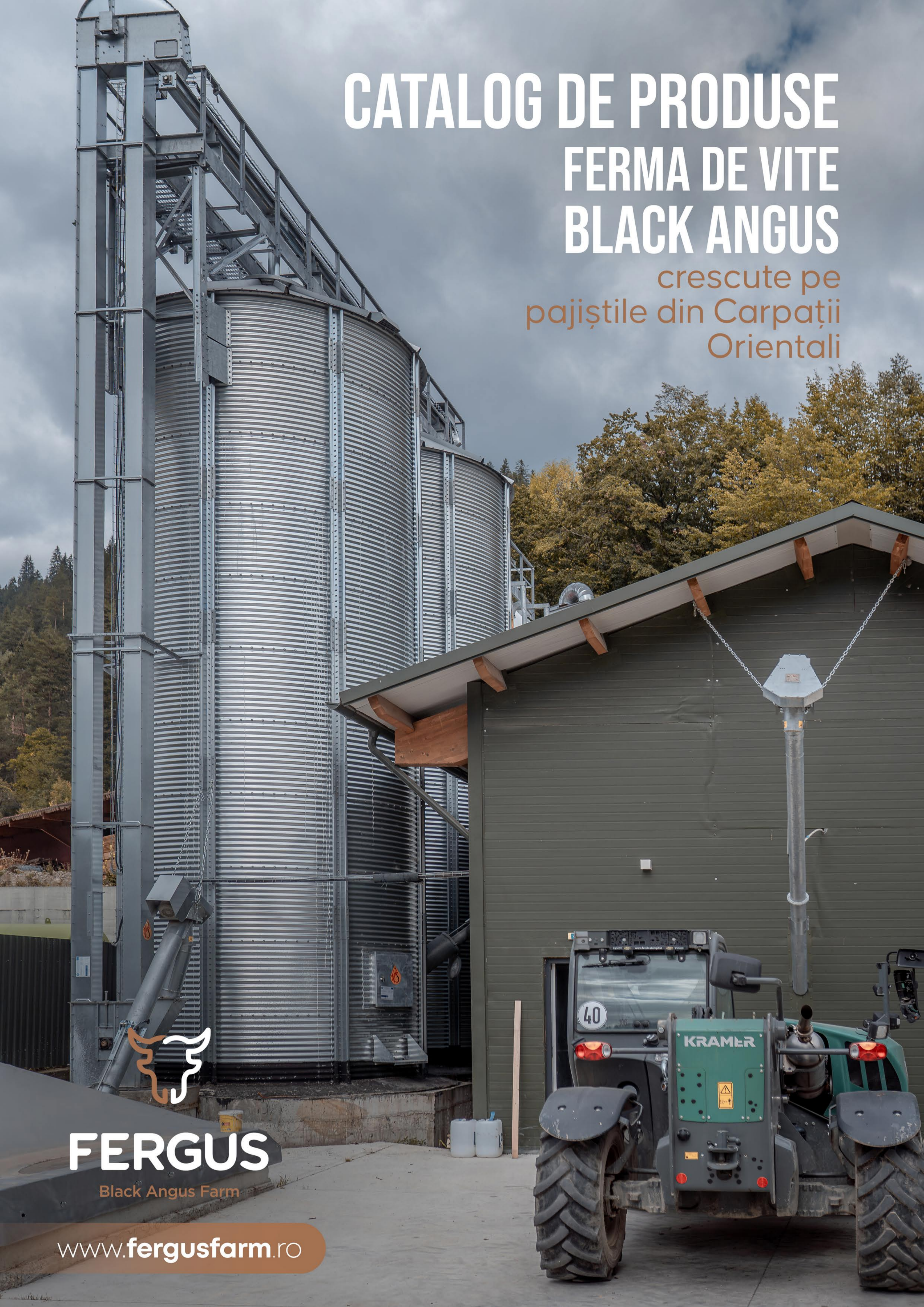
crescute pe
pajiștile din Carpații
Orientali



FERGUS

Black Angus Farm

www.fergusfarm.ro



DESPRE NOI

Ne aflăm la poalele Ceahlăului, muntele sfânt al românilor din vremuri străvechi, la baza lacului Bicaz (Izvorul Muntelui), pe valea Bistriței, căminul răzeșilor. De aici se dă ora exactă în ceea ce ține de produse bio. La Fergus Farm, în Poiana Teiului, Județul Neamț am adus știința cărnii de Black Angus la grad de artă. Diferentiindu-ne de concurenți (Interni și Externi) prin creșterea animalelor în sistem extensiv și prin calitatea furajelor executate în FNC-ul propriu cu materii prime doar naturale (grâu, porumb, fân și melasă) fără adaosuri, obținem o carne net superioară concurenților noștri, atât în ceea ce ține de marmorare, cât și prin gustul specific doar nouă. Calitatea este blazonul nostru, puterea de a privi în ochi orice consumator, cu capul sus și demni că ne pasă de sănătatea oamenilor.

Cu investiții de minim 5 mil de euro și o experiență de cca 12 ani, ne putem mândri cu o fermă modernă, un abator și un atelier de procesare (2023), unde camerele de frig și de maturare sunt ultraperformante și ne ajută să obținem piese maturate de o calitate excelentă.



FERGUS

Black Angus Farm

PIESE DE CARNE CRUDĂ BLACK ANGUS



TOMAHAWK

Cantitate: 1.0 - 1.4kg/buc.



BURGER

Cantitate: 150 - 175 gr/buc.



FERGUS

Black Angus Farm



PORTERHOUSE

Cantitate: 0.6 - 0.7kg/buc.

PIESE DE CARNE CRUDĂ BLACK ANGUS



CHIULOTĂ

Cantitate: 2.5 - 3.0 kg/buc.



PICANHA

Cantitate: 2.0 - 2.5 kg/buc.



OSSO BUCCO

Cantitate: 0.4 - 0.6 kg/buc.



FERGUS

Black Angus Farm

PIESE DE CARNE CRUDĂ BLACK ANGUS



ȘNIȚELE DE VITĂ

Cantitate: per comandă



BAVETĂ

Cantitate: 0.7 -1.0 kg/buc.



CEAFĂ

Cantitate: 2.0 -2.5 kg/buc.



FERGUS

Black Angus Farm

PIESE DE CARNE CRUDĂ BLACK ANGUS



HAMMER STEAK

Cantitate: 3.5 - 4.0 kg/buc.



FERGUS

Black Angus Farm

PREPARATELE CASEI

SALAM ÎN MEMBRANĂ DE PIPER

100% vită black angus

SALAM ITALIAN

100% vită black angus

CÂRNAȚI HAI DUCEȘTI

carne de porc, carne de vită black angus

PREPARATELE CASEI

SALAMUL FERMIERULUI

100% vită black angus

CÂRNAȚI PICANȚI

100% vită black angus

STICKSURI BLACK ANGUS

100% vită black angus

PASTRAMĂ BLACK ANGUS

100% vită black angus

PREPARATELE CASEI

PARIZER BLACK ANGUS

vită black angus



FERGUS

Black Angus Farm

PREPARATELE CASEI



MICI BLACK ANGUS

100% vită black angus

FERMA

Acum 8 ani am cumpărat primii 10 Black Angus din Irlanda. Am înțeles imediat că aceste animale produc un tip de carne deosebită și că, în România, nu mulți îi cunosc gustul și efectele ei benefice. Deasemenea, am învățat că produsul final și gradul de calitate al acestuia depind în întregime de genetica și stilul de viață al bovinei. Astăzi, în cadrul fermei dispunem de o hală de creștere cu o capacitate de 250 de capete, unul dintre cele mai moderne abatoare și stații de preparare din țară, clădire FNC, birouri, platformă depozitare masă verde și peste 15 utilaje folosite anual în cultivarea și procesarea propriilor recolte, funcționând astfel într-un circuit închis și sigur.

Până sunt înțărcați la șase luni, vitele noastre pasc pe pășuni verzi și proaspete pentru cea mai mare parte a vieții lor. Apoi, sunt hrănite cu o dietă sănătoasă din plante și boabe de porumb tocate, fân, lucernă, făină, vitamine și apă proaspătă. Nu folosim niciodată hormoni, aditivi chimici sau antibiotice, cu excepția cazului în care sunt necesare din punct de vedere medical pentru bunăstarea animalelor. Bovinele noastre nu stau pe un singur câmp pe tot parcursul procesului de creștere, ceea ce dă timp terenului să crească din nou și să se regenereze mai repede, iar vitele au la dispoziție mai multă iarbă proaspătă pentru a pășuna.



PRODUSELE NOASTRE

Abatorul are o dispunere interioară bine concepută, cu diverse stații de lucru și echipamente alocate tuturor etapelor de prelucrare a cărnii. Astfel, ne asigurăm că procesul de producție este eficient și îndeplinește toate standardele sanitare impuse prin lege.

Despre maturare

Maturarea este un proces care presupune păstrarea carcaselor într-un frigider cu umiditate redusă și temperaturi scăzute timp de 14-21 de zile după recoltare. Acest timp suplimentar permite evaporarea unei părți din umezeala carcasei și permite enzimelor să descompună o parte din țesutul mai fibros, lăsând în urmă o carne mai fragedă, cu o aromă bogată, de carne de vită.

Despre prelucrare

Am început prin a colabora cu chefi și tehnologi cu experiență vastă în domeniu pentru a crea preparate ce conțin 100% carne de vită Black Angus. Ne-am concentrat atenția asupra gustului și texturii, testând și îmbunătățind rețetele luni de zile. Cele 7 produse, preparate exclusiv din vită, sunt apreciate de clienții noștri de pe întreg teritoriul țării și îmbogățesc semnificativ piața produselor de vită Black Angus din România.



CONTACT

web: www.fergusfarm.ro
mail: contact@fergusfarm.ro
telefon: +(40) 736 638 352
 +(40) 721 118 008
 +(40) 720 303 320
adresă: Poiana Largului, Neamt



FERGUS
Black Angus Farm

ECHIPA FERGUS FARM



IUSTINA
Administrator



DORU
Logistică



EMILIA
Contabilitate



CĂTĂLIN
Specialist Vânzări



GIOVANNI
Maestru Măcelar



RADU
Inginer Industria Cărnii



GABRIELA
Inginer



ANDREI
Transportul Mărfii



EMA
Lucrător Abator - ambalare



LAURA
Lucrător Abator - prelucrare



MIA
Lucrător Abator - preparate



IULIA
Coordonator Comenzi

FERGUS FARM PE SOCIAL MEDIA

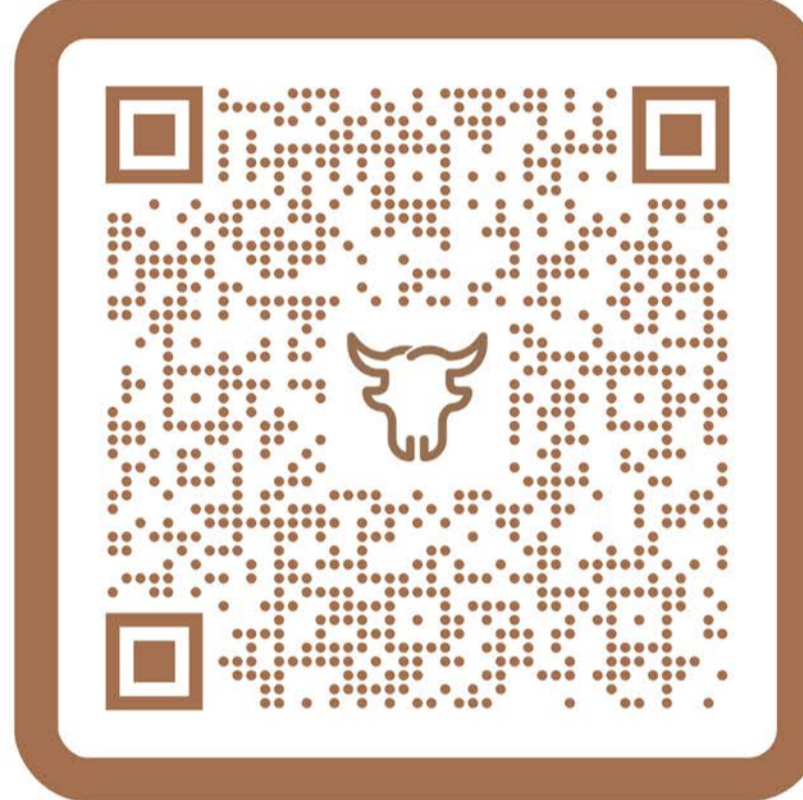
Ne găsiți și pe Instagram, Facebook Si Tiktok! Scanați linkurile de mai jos și alăturați-vă comunității noastre online!

INSTAGRAM



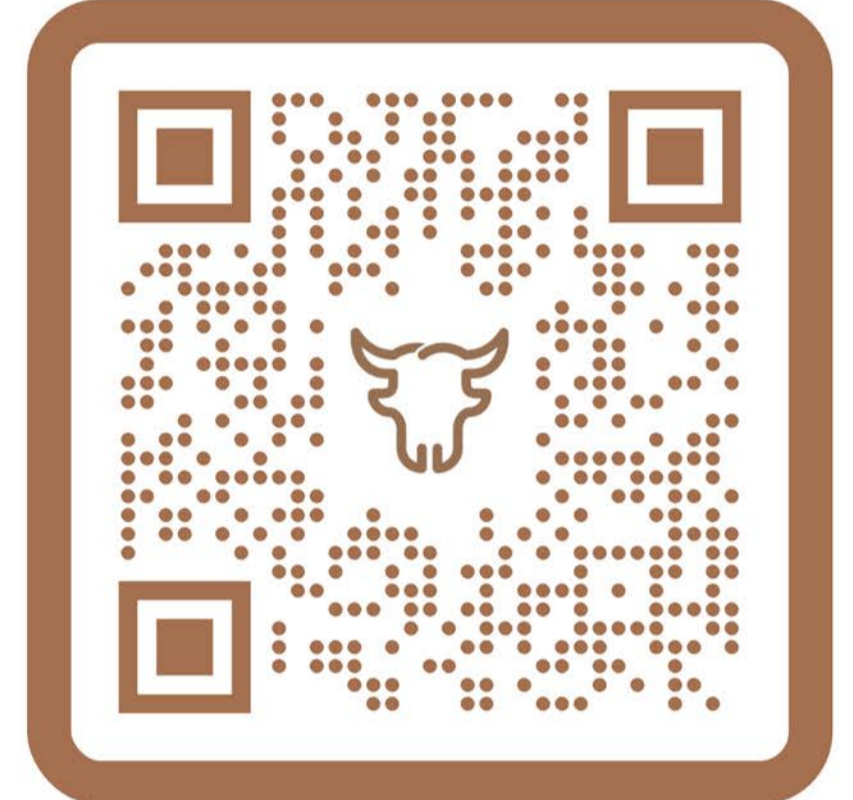
@fergusfarm

FACEBOOK



Fergus Farm

TIKTOK



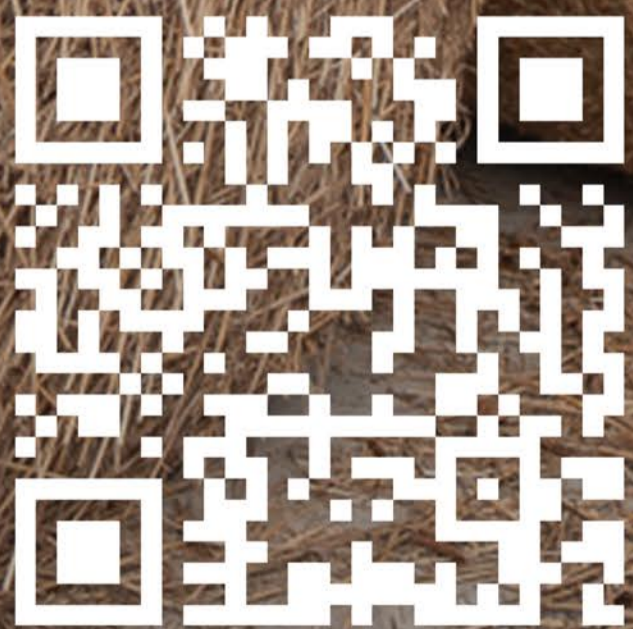
@fergusfarm





FERGUS

Black Angus Farm



HAI LA FERMĂ!

scaneaza codul QR și fă-ne o vizită în Poiana Teiului, jud. Neamț!