

*„Jedes einzelne unserer Rinder
genießt ca. einen Hektar Weideland,
naturbelassene Weiden und Wasser
aus natürlichen Quellen.“*

Federico Heinemann Mayol, LAFINA FOODS

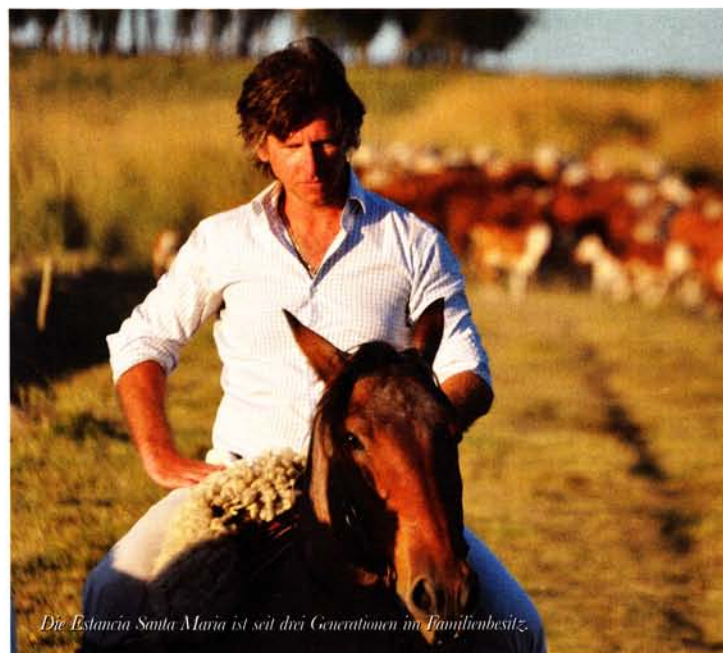
Federico Heinemann Mayol



*Bereits seit über einem Jahrhundert beschäftigen sich Familien der Estancia Santa Maria
mit Landwirtschaft sowie der Aufzucht von Rindern.*



Die südamerikanische Version des Cowboys ist der Gaucho.



Die Estancia Santa Maria ist seit drei Generationen im Familienbesitz.



LAFINA FOODS GMBH

NATURAL BEEF

Rondenbarg 25 / Tor 2

22525 Hamburg

Ansprechpartner NRW:

Alan Gilmour

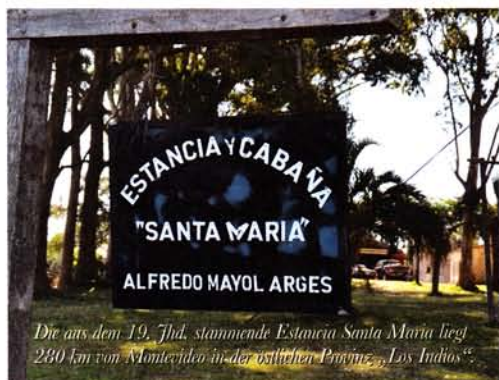
Mobil (0173) 242 05 64

agilmour@lafina.com

->www.lafina.com



Jedes einzelne Hereford-Rind der Hacienda Santa Maria genießt zu einem Hektar Weideland. Die Kälber wachsen bei den Mutterkühen auf.



Die aus dem 19. Jhd. stammende Estancia Santa Maria liegt 280 km von Montevideo in der östlichen Provinz „Los Indios“.

Der Geschmack URUGUAYS

*Federico Heinemann, Polospieler, Weltenbummler,
Gaucha und Rinderzüchter bringt LAFINA
Rindfleisch von EINZIGARTIGER QUALITÄT aus seiner
uruguayischen Heimat nach DEUTSCHLAND.*

->Redaktion: SUSIE UMLAUF ->Foto: PABLO SACCO

F

ederico Heinemann weiß, wie Polo gespielt wird, aber auch wie ein herzhaftes Rindersteak schmecken soll. Filet,

Rostbeef oder Entrecôte – hier schmeckt man geradezu die sonnenverwöhnten Weiden und den freien Himmel, unter denen diese Rinder aufwachsen. Im Einklang mit der Natur – unbelastet von industrieller Optimierungslogik folgt sie den Prinzipien artgerechter, naturbelassener Tierhaltung. „Unsere Tiere sind uns eine Herzensangelegenheit – seit Generationen!“ Keine Floskeln, sondern gelebtes Motto aus Überzeugung, das ist der Anspruch, mit dem Federico Heinemann seit jeher den höchsten Ansprüchen der Fleischproduktion entspricht. Fleisch von LAFINA ist nicht nur ein Geschmackserlebnis, sondern auch ein Lebensgefühl der Ursprünglichkeit, Naturverbundenheit und exzellenten Qualität, das mit jedem Stück Natural Beef und Natural Lamb auf die heimische Tafel exportiert wird. LAFINA ist auch Tradition. In Uruguay erstrecken sich übergrüne Wiesen ins makellose Firmament. Tiere und ihre Züchter

leben in harmonischem Miteinander. Durch LAFINA-eigene Selektion gelangt nur das Premiumfleisch nach Europa. Qualitätssicherung fängt bei der Rinderaufzucht an, die Kälber wachsen bei den Mutterkühen auf. Die Viehhaltung in Uruguay ist gekennzeichnet durch natürliche Weiden, die das ganze Jahr über nutzbar sind und den Tieren im Sommer wie im Winter große Bewegungsfreiheit bieten: „Jedes einzelne unserer Rinder genießt ca. einen Hektar Weideland, naturbelassene Weiden und Wasser aus natürlichen Quellen“. Es werden weder Futterzusatzstoffe, Hormone noch Antibiotika verwendet.“ Nur die besten Fleischrassen, wie beispielsweise Hereford und Aberdeen Angus werden den hohen Ansprüchen gerecht. Denn nur diese liefern das unvergleichlich zarte Fleisch mit seiner perfekten Marmorierung. Die Qualitätssicherung der Premium-Produkte beginnt bereits bei der Aufzucht des Rindes und unterliegt den strengsten, internationalen Kontrollen. LAFINA-Fleisch zeichnet sich durch einen perfekten Reifegrad, einen geringen Fettgehalt und eine außer-

gewöhnliche schöne Marmorierung aus. Die traditionellen Höfe in der Pampa werden Estancias genannt. Die aus dem 19. Jhd. stammende Estancia Santa Maria liegt 280 km von Montevideo in der östlichen Provinz „Los Indios“ und ist seit drei Generationen im Familienbesitz. LAFINA Fleisch besteht sowohl den Qualitätscheck der Gastronomieprofis in der „Haute Cuisine“ als auch in der bodenständigen, heimischen Küche. Und wer einmal in den Genuss kam, möchte diesen Standard nicht mehr missen! Jedes der Rinder genießt den Freiraum von einem Hektar dieses reichhaltigen Weidelandes. Seit über einem Jahrhundert beschäftigen sich die Produzenten-Familien mit der Landwirtschaft sowie der Aufzucht und Schlachtung von Rindern. Diese Erfahrung spiegelt sich deutlich in der hervorragenden Qualität des Fleisches wieder. Der Witterung ausgesetzt zu sein, dem natürlichen Drang nach Nahrung nachzugehen und genügend Platz zum Bewegen in den Weiten des Weidelandes von Uruguay – hier arbeitet der Mensch mit der Natur, nicht gegen sie – das schmeckt man!<