

1855[®]

G.F. Swift

BLACK ANGUS BEEF



Une tradition d'excellence



En 1855, grâce à un prêt de 20\$ de son père, Gustavus F. Swift a débuté dans la vente du bœuf, lançant donc un héritage d'excellence.

Son engagement à offrir le bœuf de la meilleur qualité et un service client exemplaire nous inspire chaque jours.



Le pouvoir du bœuf 1855 Black Angus

L'EXPÉRIENCE CULINAIRE ULTIME

- Les consommateurs reconnaissent l'Angus comme une expérience culinaire supérieure.
- Les consommateurs recherchent une tendreté exceptionnelle, une jutosité incomparable et une saveur de bœuf inoubliable à chaque bouchée.

LE BOEUF 1855 ANGUS OFFRE UN NIVEAU DE CONSTANCE INÉGALÉ

- Le bœuf Black Angus est réputé pour son persillage supérieur, sa tendreté et son goût.
- Le bœuf Black Angus 1855 repousse les limites. Grâce à des critères rigoureux, nous assurons une qualité supérieure d'Angus, pour une expérience culinaire incomparable, à chaque occasion.

1855[®]
C. F. Swift

Un bœuf d'exception commence avec un élevage d'exception

NOUS DÉBUTONS AVEC LES MEILLEURS ÉLEVAGES, EXCLUSIVEMENT BLACK ANGUS.

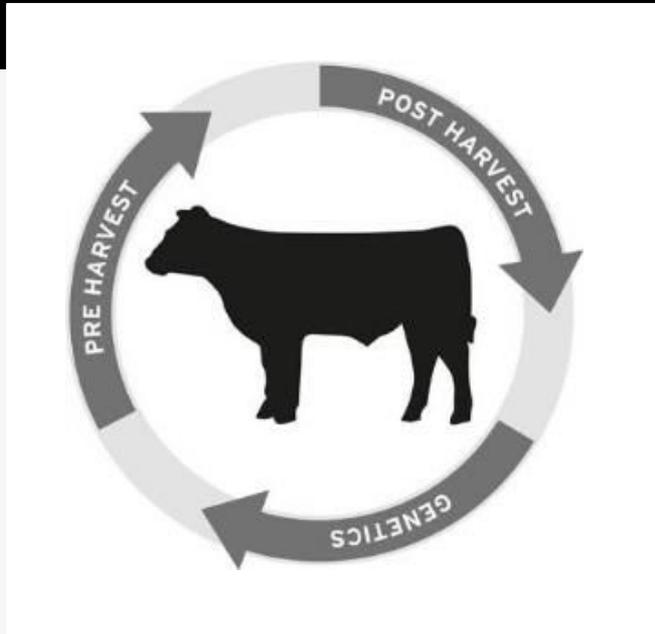
- Moins de 15% du bétail répond à nos critères de sélection.
- Issus de régions soigneusement sélectionnées à travers le pays, réputées pour produits les meilleurs Black Angus disponibles.



Nous sélectionnons avec soin des éleveurs familiaux passionnés par l'élevage de bœuf Angus de qualité et qui maîtrisent parfaitement les étapes nécessaires pour obtenir un steak d'exception.

Avantage du processus complet

1855[®]
C.F. Swift



GÉNÉTIQUE

- Black Angus - Une variété spécifiquement prouvée pour exceller en tendreté et en qualité.

PRÉ-ABATTAGE

- Alimentation : Minimum 100 jours.
- Manipulation : Livraison juste à temps du bétail à l'abattoir.
- Âge du bétail : Matiruté de catégorie « A ».

POST-ABATTAGE

- Refroidissement des carcasses : Empêche le raccourcissement à froid lors des cycles de refroidissement de 48 heures.
- Stimulation électrique : Stimulation des carcasses à haute tension.
- Tri programmé : Certifié CBGA

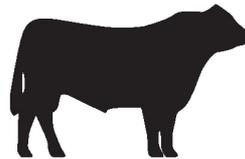
Des standards incomparables

1855[®]
C.F. Swift

Certifié CBGA pour répondre à 10 critères stricts avec des normes rigoureuses en matière de sélection des produits, qualité et sécurité alimentaire.



Programme certifié CBGA pour une cohérence vérifiée par un tiers.



La race Angus possède un persillage naturel et produit une viande de bœuf au goût riche.



Canada Prime et Upper $\frac{2}{3}$ AAA, sélectionnés à la main pour leur qualité supérieure.



Les spécifications de poids de la carcasse et de la surface du carré garantissent des découpes uniformes et des tailles de portions cohérentes.



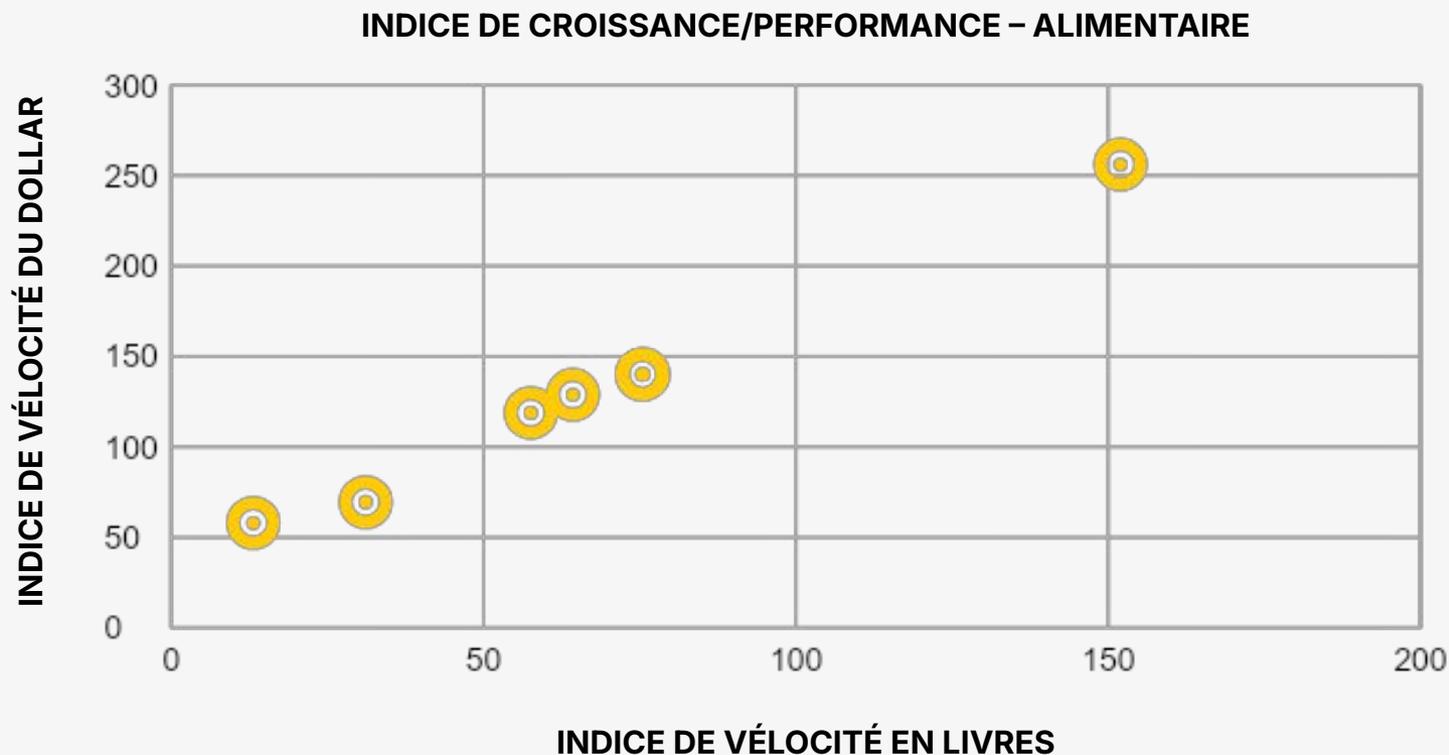
Spécifications de la bosse et des muscles pour éviter le bétail influencé par le Brahman et les races laitières.



Le bétail de maturité « A » offre une viande de bœuf homogène et tendre.

Le bœuf Angus a un attrait majeur auprès des consommateurs

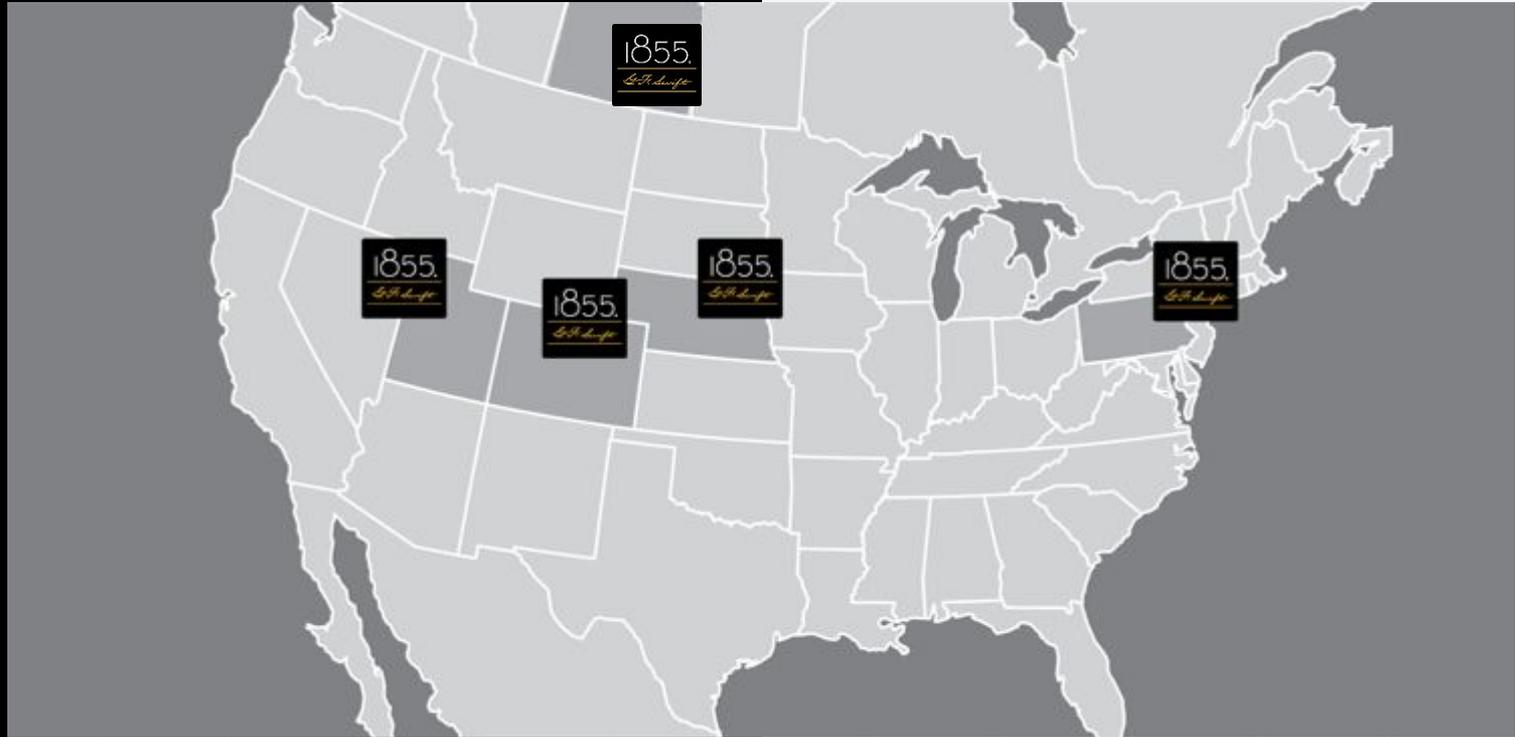
L'Angus, en tant que marque, surpasse les autres sous-catégories de bœuf spécialisé en raison de son attrait général et de sa croissance pendant la période de Covid-19.



Source: IRI Integrated Fresh MA, TUS Food, Latest 52 Week Data Ending 9/05/2021

Un indice supérieur signifie des montants et des volumes plus élevés par article par rapport à un article moyenne du Département Boucherie, en utilisant les dollars par million de dollars par article et le volume par million de dollars par Article.





Source fiable
pour un bœuf
constant

EMPLACEMENT DES USINES

- Grand Island, Nebraska
- Souderton, Pennsylvania
- Hyrum, Utah
- Greeley, CO
- Brooks, Alberta



La promesse de la marque 1855

La marque 1855 est un gage de qualité, promettant de fournir l'ultime expérience culinaire : un bœuf exceptionnellement tendre, juteux et savoureux, à chaque fois.

Notre engagement envers 1855 commence avec un produit de grande qualité, et nous appliquons la même passion pour soutenir nos clients.

- Support produit et commercial assuré par une équipe de terrain hautement qualifiée.
- Gamme complète de supports pour les services alimentaires et de vente au détail afin de générer la sensibilisation des consommateurs lors de la décision d'achat.
- Programme de formation commerciale complet incluant une formation sur le terrain, des documents de vente et une vidéo éducative sur la marque.



1855[®]
G.F. Swift

Photographie de produits 1855



1855[®]
C.F. Swift



Emballage des produits 1855

Les boîtes noires distinctives et les sacs marqués renforcent encore notre engagement envers les normes de qualité rigoureuses de 1855.





Emballage des produits 1855



1855 – Bœuf Angus Premium

- Le programme Black Angus offre une expérience culinaire que les consommateurs reviendront chercher encore et encore.
- La marque augmente vos ventes, améliore la satisfaction des clients et vous distingue de vos concurrents.
- La marque garantit une cohérence et une qualité incomparables pour propulser votre succès.



1855[®]
C.F. Swift



1855 - Points de vente

