



three creek beef

PREMIUM AUSTRALIAN BEEF

CATALOGUE 2016

A NEW STANDARD IN PREMIUM AUSTRALIAN BEEF



three creek beef

PREMIUM AUSTRALIAN BEEF



我们的故事

来自一个牛肉大国的精品牛肉

在澳大利亚阿米代尔地区附近有着一片郁郁葱葱的草原，三条蜿蜒的小溪交汇在那里。每当斜阳西下的时候，成群的畜牛就会聚集在岸边喝水。

这三条小溪哺育了这片原始的草原以及放牧在这里的畜牛。罗布·芬利森先生的家族已经在这片土地上饲养着高品质的畜牛达五代人之久，积累了许多世代相传的宝贵知识与经验。而这些关于动物，土地和气候的知识与经验都浓缩在了他们所生产的精品牛肉产品——三溪牛肉。

这个颇为自豪的家族从其世代相传的知识与经验中明白了这样一个道理，他们额外投入将是值得的，例如骑在马背上放牧从而使得牛群能在最大程度上获得心情放松。正因为此，从牧场到餐盘，三溪牛肉的整个放牧与加工过程都凝聚了许多的心血。

厨师和其他专业人士们将能够从他们的餐盘上品尝到所倾注的热情。在像澳大利亚这样一个盛产牛肉的国度，三溪牛肉印证了这样一个道理，额外的知识和关注会产生与众不同的结果。

质量控制流程

三溪牛肉关于必须非常小心翼翼地对待畜牛的理念贯穿了整个生产加工过程，尤其需要相当深厚的专业经验。我们拥有世界一流的牛肉加工场设施，畜牛粮食饲养场位于著名的达令塘农牧区，地处我们新英格兰牧场和布里斯班港口之间的中间位置。这意味着我们的畜牛的旅途疲劳会被降低至最低水平。在那里，这些畜牛在被屠宰加工之前都会得到细心的照料和准备，从而确保我们的牛肉产品处于最佳的出口状态。

出口到世界各国市场的许可证

我们的牛肉加工场拥有世界各国的出口许可证包括中国，日本，韩国，英国，欧洲，中东，东南亚和北美。我们加工团队不仅拥有完美的资质，同时他们还在实际工作中充分运用着几代人所积累起来的实际操作经验和技巧。他们的国际经验意味着我们能够充分理解与尊重每一位客户的具体要求，理所当然地我们的加工场符合所有的法定标准 (AQIS) 包括清真认证。

一段精心设计的旅程

从新英格兰地区起伏茂盛的草原，到拥有一流设施的牛肉加工场，再到遍布世界各地的高档厨房，这一旅程中的每一步骤都被精心地考虑到了。

从餐盘上您将品尝到品质与专注。



品质保证

三溪牛肉遵循国际最高的操作标准以确保我们牛肉产品质量独一无二。我们家族从事高品质牛肉的生产已经历了五代人，而我们对于高品质牛肉的追求也延伸到我们对客户的承诺。三溪牛肉承诺每时每刻都向您提供我们最佳品质的牛肉产品。



评级体系与食品安全

三溪牛肉是由“澳大利亚肉类标准”认可的肉类产品评估师按照“牲畜品质保证”的标准来进行质量等级评估的，从而确保我们牛肉产品保持稳定的高品质。我们的生产流程严格遵循澳大利亚食品安全标准和出口认证体系的要求。与此同时，我们也始终如一，不折不扣地维护我们三溪牛肉产品的品质和信誉。

三溪牛肉获得了“澳大利亚肉类标准” (MSA) 和“牲畜产品品质保证” (LPA) 的认证。“澳大利亚肉类标准”体系是基于十万个以上消费者参加的包含近七十万份样本的口味测试，这些消费者来自多达九个国家，因而综合考虑到了从畜牧场到餐盘整个流程中可能影响到肉食品质的各种因素。

“牲畜产品品质保证”是澳大利亚一个以牛畜牧场实地操作为基础的食品安全体系，符合肉类产品内销和出口市场严格的生产质量标准。

清真认证，肉类安全与质量 保证审计和欧盟 质量认证

我们的牛肉产品符合由政府批准的“肉类安全质量保证”体系所制定的严格标准，同时也获得了清真认证和欧盟质量认证。

不含激素

三溪牛肉慎重承诺其谷物饲养的畜牛不含任何激素。包括新英格兰地区闻名遐尔的原始草原，新鲜的空气，清澈的溪水，我们实际上具备了生产高品质牛肉所需要的所有元素。

THREE CREEK BEEF'S PRIME CUTS

三溪牛肉的精品牛肉已经从
新英格兰地区的原始牧场
进入了世界各地的高档餐
厅 - 这意味着您将购买的
正是市场上所能提供的
来自澳洲的最精品牛肉。



OUTSIDE FLAT

H.A.M. #2050



OUTSIDE

H.A.M. #2030



EYE ROUND

H.A.M. #2040



SILVERSIDE

H.A.M. #2020



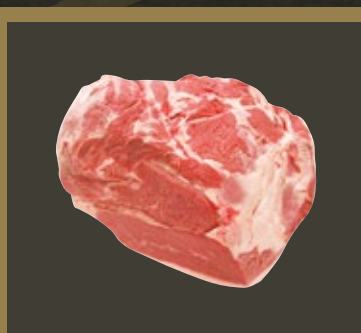
RUMP

H.A.M. #2090



SIRLOIN BUTT

H.A.M. #2081



D-RUMP

H.A.M. #2100



ROSTBEIFF

H.A.M. #2110

PREMIUM AUSTRALIAN BEEF



STRIPLOIN

H.A.M. #2140



BLADE (Clod)

H.A.M. #2300



CHUCK ROLL

H.A.M. #2275



CHUCK-SQUARE CUT

H.A.M. #2270



NECK

H.A.M. #2280



CHUCK

H.A.M. #2260



PREMIUM AUSTRALIAN BEEF



CHUCK TENDER H.A.M. #2310



TOPSIDE H.A.M. #2000



KNUCKLE H.A.M. #2070



THICK FLANK H.A.M. #2060



FLANK STEAK H.A.M. #2210



TENDERLOIN
(Side Strap On) H.A.M. #2150



PREMIUM AUSTRALIAN BEEF



TENDERLOIN H.A.M. #2160



SPENCER ROLL H.A.M. #2233



RIB EYE ROLL H.A.M. #2244



SHORT RIBS H.A.M. #1694



BRISKET H.A.M. #2323



BRISKET POINT END H.A.M. #2332



BRISKET NAVEL END H.A.M. #2342



BRISKET POINT END (Deckle off) H.A.M. #2353



INTERCOSTALS H.A.M. #2430



SHIN-SPECIAL TRIM H.A.M. #2365A



SHIN-SPECIAL TRIM H.A.M. #2365B



SHIN-SPECIAL TRIM H.A.M. #2365C



three creek beef

PREMIUM AUSTRALIAN BEEF

CONTACT US

Three Creek Beef
New England Exports Pty Ltd
Trading as Three Creek Beef
ABN 21 608 112 161

M +61 (0)421 355 500
E paul@threecreekbeef.com

Brisbane Export Office
PO Box 660
New Farm QLD 4005

"Kapunda"
11510 New England Hwy
Armidale NSW 2350

THREECREEKBEEF.COM