



KAPOS TERNERO

LAMM-, SCHAF-, UND KALBFLEISCH VON NATURNAHE UMGEBUNG

LAMB, MUTTON AND VEAL MEAT FROM NATURAL ENVIRONMENT



KAPOS TERNERO GmbH. wurde im Jahre 1992 gegründet und entwickelte sich nach einem Profilwechsel zu einem spezialisierten Unternehmen für Schlachtung von Kälber, Lämmer, Schafe und die Weiterverarbeitung davon.

Die Philosophie des Hauses ist die Sicherstellung von ständig hoher Qualität der Produkte sowie ein flexibles Marktmanagement. Im Firmenlogo wird das durch die Sonne und den Mond als Symbole von Beständigkeit und Zuverlässigkeit dargestellt. Zur Erhöhung der Qualitätssicherung arbeitet das Unternehmen seit langem nach dem IFS System.

Um den immer höheren Kundenwünschen Genüge zu tun wurden Premium Produkte auf den Markt gebracht: gereifte und gewürzte Fleischwaren in Skin- und Schutzgas-Verpackung. Auf Wunsch können viele Produkte eingefroren werden. Neben dem üblichen Schlachten wird regelmäßig rituelles Schlachten nach Halal- und Koscher-Vorschriften durchgeführt.

Da das Klima und die bunte Flora Ungarns besonders geeignet für Viehzucht sind, tragen die naturnahe Haltungstechnologie und der immer modernere genetische Hintergrund zur Herstellung von hochwertigen Produkten bei. Lamm- und Kalbfleisch können auch unter diätetischen Gesichtspunkt in den Vordergrund gestellt werden, da sie leicht verdauliche, wohlschmeckende und gesunde Lebensmittel- rohstoffe sind.

KAPOS TERNERO GmbH.

KAPOS TERNERO KFT was founded in 1992. After steady growing it has been specialized in the slaughtering of calves, lambs and sheep, as well as processing their meat. The company's philosophy is based on constant high quality and flexible market management. Quality featured systems such as HACCP and IFS have been implemented in the production process. The image of the enterprise logo shows the Sun and Moon, symbolizing consistency and reliability.

Premium products such as matured and spiced meat packed in skin or protective atmosphere have been introduced to the market to satisfy new consumers' needs. Several of these products have been awarded with the certification trademark KMÉ (Excellent Hungarian Food).

The frozen product range is very suitable both for far-distant customers and those trading with frozen products.

In addition to ordinary slaughter, ritual slaughter is also carried out regularly according to Halal and Kosher requirements as well.

The climate and the mixed flora of Hungary is particularly suitable for raising livestock. Both the natural methods of livestock farming and the increasing modern genetic background contributes to the production of high-quality products.

Lamb and veal may be given priority from dietetic point of view as well, since these meats as food ingredients are really tasty, healthy and easy to digest.

KAPOS TERNERO LTD.



LAMMKRONE

FRENCHED RACK OF LAMB





LAMMKEULE OHNE HAXE

LAMB LEG WITHOUT SHANK

LAMM SCHULTER IM NETZ

LAMB SHOULDER IN NET



TIEFGEFROREN, BRATFERTIG:

30% Schaffleisch und 70% Kalbfleisch
auch in Schutzgas Verpackung lieferbar



FROZEN OVEN-READY PRODUCT

30% mutton - 70% veal meat
also fresh delivery in MAP



PREMIUM PRODUKT SCHAF:
geschnitten und gereifter Keule in
Skin Verpackung

PREMIUM MUTTON PRODUCT:
matured and seasoned slices in
skin package



KALBSHAXE OHNE KNOCHEN

VEAL SHANK WITHOUT BONE

KALBFLEISCH
für Grosshandel sowie Einzelhandel
in verschiedenen Aufschnitten lieferbar.

VEAL MEAT
In various cuts for both
wholesale and retail





KALBSBURGER:

100% Kalbfleisch tiefgefroren.

VEAL BURGER:

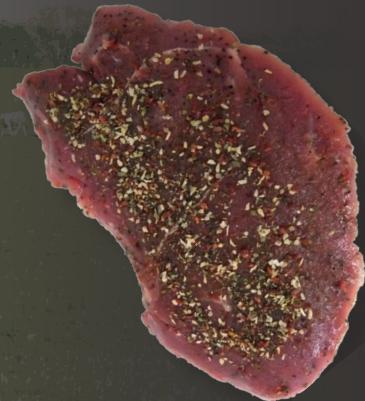
100% veal meat, frozen



KALBFLEISCH:
geschnitten und gewürzt



VEAL MEAT:
Sliced and seasoned.



KALBSKEULE:

gereift und gewürzt in Skin Verpackung.

VEAL:

Matured, sliced and seasoned leg of
VEAL in skin package.



KAPOS TERNERO



KAPOS TERNERO KFT.

H-7432 HETES, KOKAS MAJOR

EMAIL: TERNERO@T-ONLINE.HU

TEL: +36 82 510-299

FAX: +36 82 424-933

EXPORT-IMPORT: +36 30 347-1076

WWW.KAPOSTERNERO.HU

