

# Le gout unique du gibier Mountain *River*

## Seul le meilleur gibier est sélectionné

Les cerfs que nous utilisons proviennent de nos fermes ainsi que d'autres établissements en qui nous avons toute confiance. Mountain River sélectionne les meilleurs animaux en considération de leurs âges puisque des études ont démontrés que celui-ci influait sur la tendreté et le goût de la viande.

Nos installations de conditionnement modernes garantissent une qualité et une conservation optimales de nos produits.

## The Mountain River product range.

La taille ainsi que le fonctionnement de notre entreprise nous permettent de satisfaire les demandes les plus spécifiques de nos clients et ce partout dans le monde.

Parce que Mountain River est une entreprise à taille humaine très soucieuse de sa clientèle, nous avons la souplesse et le savoir-faire nécessaires pour adapter nos produits à votre propre marché. Nous fournissons en effet des marchés très divers en prenant toujours bien soin d'adapter notre offre aux spécificités des traditions culinaires locales.

Donc, quel que soit votre niveau d'exigence, pensez d'abord au gibier de Mountain River.



Mountain River is also very flexible when it comes to new options for product cuts, packaging and cuisine ideas.

## Pour nous contacter...

Les services commerciaux de Mountain River sont implantés dans la plus grande ville néo-zélandaise, Auckland.

Pour tout renseignement complémentaire sur Mountain River, contactez:

Tel: 0064-9 524 0329

Fax: 0064-9 524 0308

E-mail: [SDP@MountainRiver.co.nz](mailto:SDP@MountainRiver.co.nz)

Web site: [www.MountainRiver.co.nz](http://www.MountainRiver.co.nz)



THE FINEST NATURE-FARMED VENISON

# Cerf

*- Biche élevée dans la plus pure des natures*



VENISON

HIRSCHFLEISCH

CERF - BICHE



# Fantastique *Gibier*

Dans le monde entier, importateurs et restaurateurs reconnaissent la qualité du gibier néo-zélandais.

Délicatesse et subtilité du goût, chair particulièrement tendre et remarquables qualités nutritives : ce produit à vraiment beaucoup à offrir, ce qui explique que les chefs du monde entier mettent à profit



les multiples possibilités offertes par cette viande pour l'intégrer à leurs traditions culinaires. La demande ne cesse d'ailleurs de croître.

Nous vous invitons à découvrir le goût du gibier néo-zélandais, une viande pleine de naturel.



## *L'historique de* Mountain River

Les fermes de Mountain River ainsi que l'atelier sont situés au bord de la rivière Rakaia qui descend des alpes du sud pour aller se jeter dans l'océan pacifique.

Mountain River est une entreprise fondée en 1984 par Doug Hood et sa famille dans le but de commercialiser le gibier produit sur leur ferme ainsi que sur les fermes avoisinantes en intégrant l'élevage, la production, la vente ainsi que le marketing. Aujourd'hui Mountain River est très attaché à fournir la meilleure qualité de gibier à ses clients.

Elevées au cœur des verts pâturages des plaines néo-zélandaises les cerfs Mountain River grandissent dans un environnement luxuriant. Nos méthodes d'élevage, à la fois

modernes et respectueuses de l'environnement, nous permettent de proposer un gibier qui figure parmi les meilleurs du monde. Nos cerfs, élevés en extérieur, se nourrissent d'herbe et reçoivent de temps à autres des compléments nutritifs sous forme de foin, de céréales ou d'aliments ensilés pendant les mois d'hiver. L'abattage et le traitement sont ensuite effectués dans nos propres ateliers, ultra-modernes. La production de Mountain River s'échelonne sur toute l'année.

Mountain River emploie des personnes hautement qualifiées et attentives à toujours satisfaire sa clientèle. Nous fournissons en effet des marchés très divers en prenant toujours bien soin d'adapter notre offre aux spécificités des traditions culinaires locales.



"We believe quality begins on the farm".  
Keith Hood, Manager, Mount Hutt Station,  
New Zealand.



## *Le contrôle* de qualité : un souci permanent



Chez Mountain River, nous ne fournissons que de la viande de la plus haute qualité.

Depuis l'élevage et le transport des bêtes vers les ateliers jusqu'aux expéditions, nous accordons la plus grande attention à chacune des étapes du processus. Nous utilisons une technique d'emballage et de stockage des plus modernes qui nous permet de garantir la meilleure tenue du produit dans le temps aussi bien en frais (14 semaines) qu'en surgelé (plus de deux ans).

Notre programme de gestion des risques, homologué par le ministère néo-zélandais

de l'Agriculture et des Forêts, correspond aux exigences des pays importateurs, y compris l'Union Européenne et notre entreprise est par ailleurs accréditée pour les normes ISO9002.

In addition the business is ISO9002 accredited.

Ainsi, les produits de Mountain arrivent-ils sur le marché en parfaite condition et disposent-ils de tous les atouts nécessaires pour séduire nos clients de par le monde.

Hygiène



Technologie



Régularité



Fierté

