



В Австралии используются собственные системы определения качества говядины, которая основаны как на длительности кормления зерном, так и на мраморности. В данной статье рассказывается об этих системах оценки и приводится сравнение с наиболее распространенной американской системой оценки качества мраморного мяса.

1. **Говядина класса А** – самого низкого качества, соответствует качеству обычной коровы.
2. **Травяная говядина** (молодой коровы) – особенно популярна в сетях супермаркетов, так как имеет ярко-красный цвет благодаря тому, что продукт получен из молодого животного.
3. **Зерновая говядина 100 дней** – подходит для дорогих магазинов, клиенты которых хотели бы иметь постоянство размера стейка и структуры мышечных волокон, наличия небольшой мраморности для улучшения вкусовых свойств и придания нежности структуре. Эта говядина по качеству близка по качеству Choice по американской шкале.
4. **Зерновая говядина 150 дней** – этот продукт соответствует качеству Choice по американской шкале, хотя эксперты полагают, что несколько выше по вкусовым качествам американского продукта. Это продукт премиум-класса в Австралии и предназначен для 5-звездочных отелей и ресторанов.
5. Также в Австралии есть **220-дневная зерновая говядина** по качеству соответствующая Premium по американской шкале.

Дополнительно, в Австралии некоторые заводы предпочитают маркировать свое мясо не по количеству дней, в течение которых коровы вскармливались зерном, а по непосредственной мраморности продукта. Это практикуется ввиду того, что мясо случайно отобранного животного, находившегося, скажем, на 150 дневном прикорме зерном, может попасться как с относительно высокой мраморностью "3-4", так и очень "посредственное" - без мраморности вовсе. Поэтому, скажем, если клиент заказал мясо с качеством соответствующее 150 дневной зерновой говядине и ожидает что оно будет эквивалентно качеству говядины с мраморностью "2", то ему доставят мясо именно данного качества.

6. Более того, наша компания, благодаря тому что у нас есть эксклюзивные договоренности с производителями лучших брендов мяса в Австралии, имеет возможность доставить нашим клиентам говядину еще более высокого качества, обладающей УНИКАЛЬНЫМ и НЕПОВТОРИМЫМ вкусом за счет того, что она получена

- во- первых, из коров находящихся на прикорме зерном **300 - 450 дней**

- во- вторых, мясо будет бренда "Cabassi & Rea", дважды завоевавшего золотую медаль на выставках в Сиднее и Брисбане в 2009 году как производитель лучшей говядины в Австралии

Причем стоимость этого мяса будет сравнима со стоимостью обыкновенной 150 дневной зерновой говядины с мраморностью "2-3".

По имеющейся на сегодняшний день информации аналогичного качества говядины на рынке Украины пока нет.