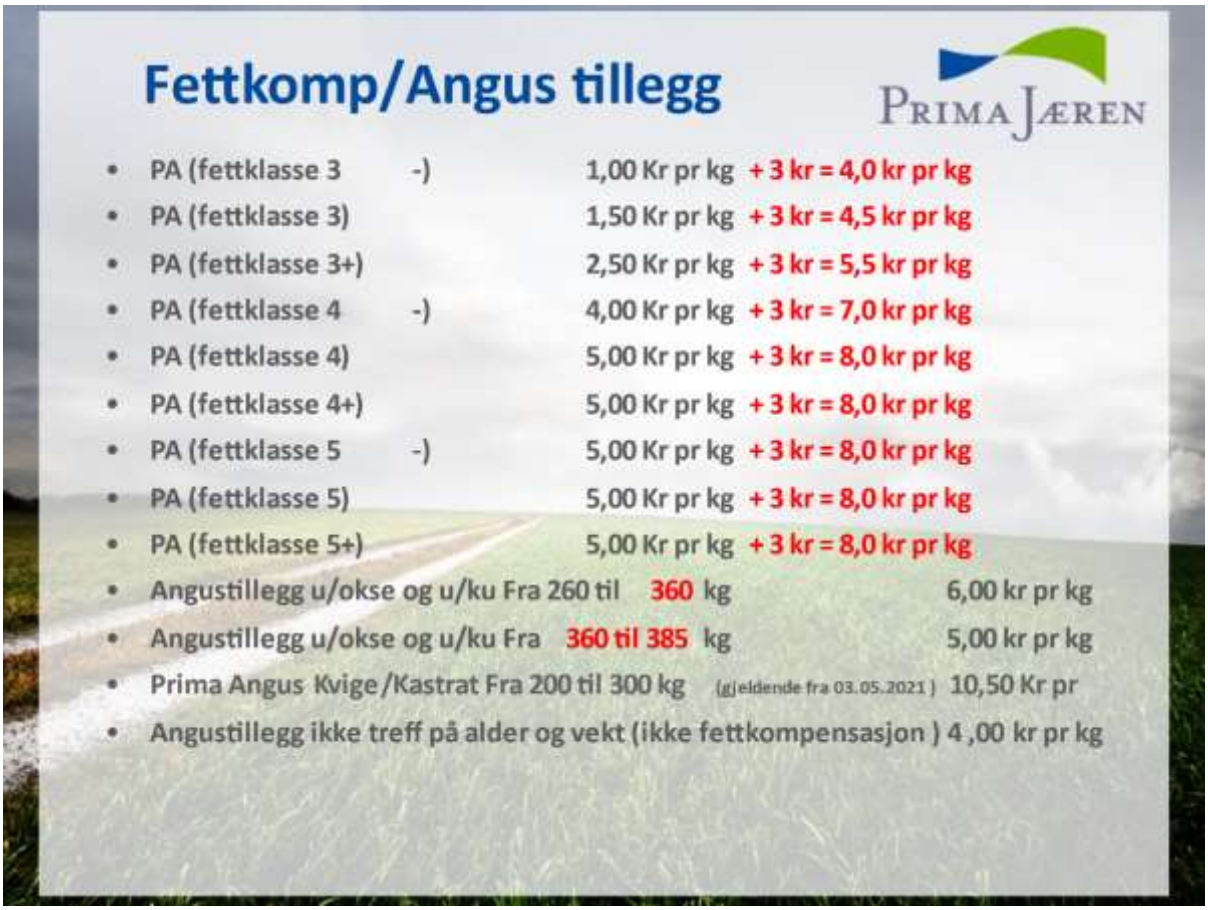
# Meny løfter produsent økonomien!

Markedet etterspør mer Norsk Angus av høy kvalitet. Meny ønsker å forsterke denne bestillingen direkte til produsent. Gjennom fettkompensasjon, gis det et tillegg **stort kr. 3. pr.kg fra 1.jan.** Vi er svært glade for å ha en samarbeidspartner som tar ansvar for at produsentøkonomien blir løftet. Meny sin største motivasjon, er å selge mer Norsk Angus med spisekvalitet i verdensklasse. Vi håper du som produsent, deler vår visjon om å fylle ferskvaredisken til Meny med Norsk Angus.

Sammen med våre samarbeidspartnere arbeider Prima Jæren målrettet for å vinne. Det er ingen som trener for å bli nr. 2. Angusrasen har de grunnleggende egenskaper som skal for å dyrke frem de riktige egenskaper. Gjennom høy grad av Intramuskulært fett, får vi en spisekvalitet i verdensklasse og den optimale sanseopplevelse. Skal vi bli best på dette, kan vi ikke ta avkjørsler og snarveier men må stole på det grunnleggende, og dyrke frem det unike. Vårt soleklare mål, er å sikre den beste økonomi på den beste kvalitet til produsent.

Vi gratulerer alle våre flinke Angus produsenter, takk for at dere er langsiktige, dere blir belønnet av den fornøyde og kresne forbrukeren. Under kan dere se konkretisert hvordan 3 ekstra kr. Gjennomgående går til dere produsenter som sikter mot kvalitet.



# Angus med gull i Dublin

Prima Jæren og Norsk Angus fikk toppnotering og gullmedalje for Dry Age Entrecôte og Norsk Angus Entrecôte langtidsmodnet i biff-VM i Dublin (World Steak Challenge) nylig.

Vi kaster oss fremover i 2022 og gratulerer dette vinner teamet! Vi er superklare for 2022