

La Ventaja de XL Foods

Nilsson Brothers Inc. son los dueños de XL Foods, una compañía Canadiense que tiene una red de negocios basados en la ganadería la cual incluye la compra y venta de ganado en subasta, corrales de engorda y ranchos que crían vaca-ternero alrededor del Oeste de Canadá. También contamos con uno de los equipos más grandes de compra de ganado en Canadá, el cual nos ayuda a obtener ganado de diferentes operadores de alto prestigio. Con más de 2,000 empleados, la planta de proceso XL Lakeside es una de las más grandes en Canadá.



EL CRITERIO MÁS ALTO DE SEGURIDAD EN LOS ALIMENTOS

Cuando se trata de la producción de la mejor carne del mundo, no pueden existir atajos. Nosotros manejamos una calidad que garantiza cada paso del proceso usando el programa internacionalmente reconocido del Sistema de Puntos de Control Crítico y Análisis de Riesgo (HACCP). Bajo nuestro programa HACCP, todos los aspectos de la producción son estrictamente efectuados y cuidadosamente vigilados.

Toda nuestra producción es inspeccionada de manera independiente por el gobierno Federal por medio de su Agencia Canadiense de Inspección de los Alimentos, una institución líder en el mundo la cual garantiza la calidad y seguridad en los alimentos. La integridad del sistema de clasificación es salvaguardado por la Agencia Canadiense de Clasificación de la Carne de Res, la cual opera independiente de los productores.

CALIDAD CONSISTENTE EN CADA PASO

Canadá es el único país que tiene un Sistema Nacional de Identificación de Ganado obligatorio el cual está bajo la autoridad de la Ley Federal Canadiense. Cada animal debe de contar con un arete en la oreja aprobado por la Agencia de Identificación Canadiense de Ganado cuando sale de su hato de origen.

Nuestro sistema obligatorio utiliza aretes de Identificación de Radio Frecuencia (RFID) cuya información queda almacenada en una base de datos en el internet que permite identificar cada animal con rapidez y precisión.

Nosotros procesamos, abastecemos y distribuimos carne en caja fresca incluyendo las calidades Prime, AAA, AA, A y no clasificadas al igual que vísceras, recortes de res y carne molida para los sectores de autoservicio y restaurantes.



Lengua



Carne Molida Extra Magra



Chuletón Preparado para Hornear

ESTÁNDARES CANADIENSES UTILIZADOS PARA DETERMINAR LOS GRADOS DE CALIDAD

GRADE	MARMOLEO*	MADUREZ**	COLOR DE LA CARNE	COLOR DE LA GRASA	COMPOSICIÓN MUSCULAR	TEXTURA DE LA CARNE *
PRIME	Moderadamente abundante	Joven	Rojo Brillante Solamente	No se permite Grasa Amarilla	Musculatura Buena o Mejor	Firme Solamente
AAA	Moderado	Joven	Rojo Brillante Solamente	No se permite Grasa Amarilla	Musculatura Buena o Mejor	Firme Solamente
AA	Ligero	Joven	Rojo Brillante Solamente	No se permite Grasa Amarilla	Musculatura Buena o Mejor	Firme Solamente
A	Escaso	Joven	Rojo Brillante Solamente	No se permite Grasa Amarilla	Musculatura Buena o Mejor	Firme Solamente

*Marmoleo y textura mínimos permitidos para carne de res con grado de calidad. **Las categorías de madurez reflejan los requerimientos domésticos.



PARA MÁS INFORMACIÓN:

XL Foods | Tel: 403.362.3457 | www.xlfoods.com