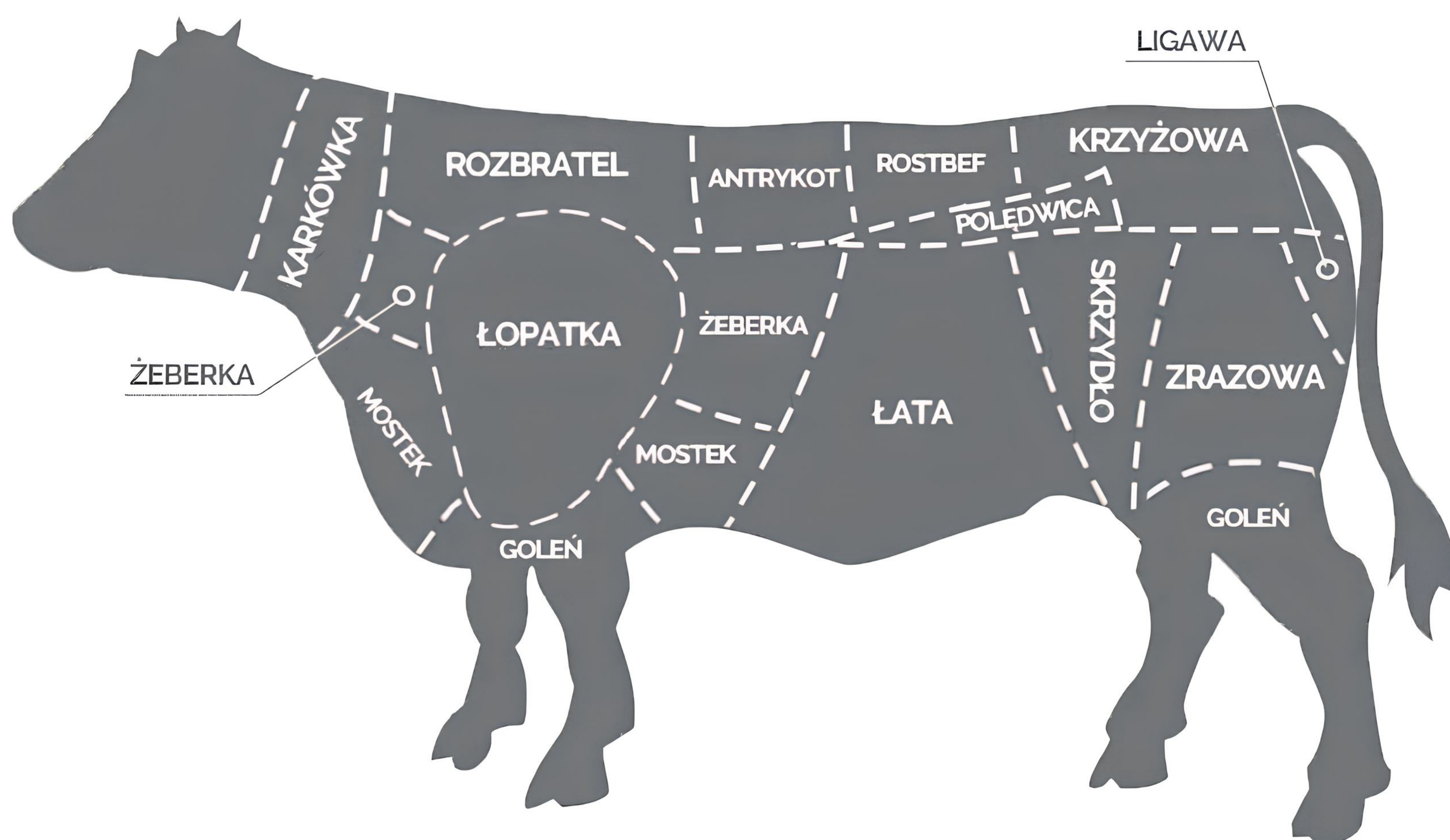




POLSKA WOŁOWINA



Naturalny wybór dla zdrowia i smaku

Polskie
Zrzeszenie
Producentów
Bydła Mięsnego



Zrzeszamy hodowców bydła mięsnego,
producentów krów mamek oraz osoby
związane z rolnictwem i zainteresowane
chowem bydła.

Sfinansowano z Funduszu Promocji Mięsa Wołowego



ZRÓWNOWAŻONA PRODUKCJA WOŁOWINY

Wpływ na środowisko

Minimalizuje emisje gazów cieplarnianych, ogranicza zużycie wody i wspiera regenerację gleb dzięki rotacyjnemu wypasaniu. Stosowanie naturalnych pasz podnosi wartość odżywczą, aromat i kruchość mięsa.

Humanitarne metody hodowli

Wyższa jakość produktu, który jest etyczny, zdrowy i korzystny dla środowiska. Wybierając taką wołowinę, wspierasz zrównoważone praktyki.

KORZYŚCI DLA KLIMATU I JAKOŚCI MIĘSA



Wołowina
z ras
mięsnych



Wołowina
z ras
mlecznych

STANDARDY SYSTEMU QMP

Czym jest QMP?

System QMP (Quality Meat Program) to dobrowolny standard produkcji wołowiny, opracowany przez Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego. Gwarantuje najwyższą jakość i pełną identyfikowalność mięsa, pochodzącego od wyselekcjonowanych ras bydła, hodowanego w humanitarnych warunkach, bez hormonów wzrostu.

System obejmuje cały proces, od hodowli po ubój, zapewniając najwyższe standardy dobrostanu zwierząt.

Wyróżniki Systemu QMP:

- **Zrównoważona produkcja:** Niskoemisyjne praktyki minimalizujące wpływ na środowisko.
- **Redukcja antybiotyków:** Ograniczenie ich stosowania do minimum.
- **Wysoki dobrostan zwierząt:** Komfortowe warunki hodowli, wolny wybieg, wypas rotacyjny.
- **Powtarzalna jakość:** Rygorystyczne standardy zapewniające stałą, wysoką jakość mięsa.
- **Polskie pochodzenie:** Wołowina od lokalnych hodowców wspierających gospodarkę.

**DOWIEDZ
SIĘ WIĘCEJ**



www.facebook.com/pzpbm



www.instagram.com/pzpbm_qmp



www.x.com/polskiezpbm

