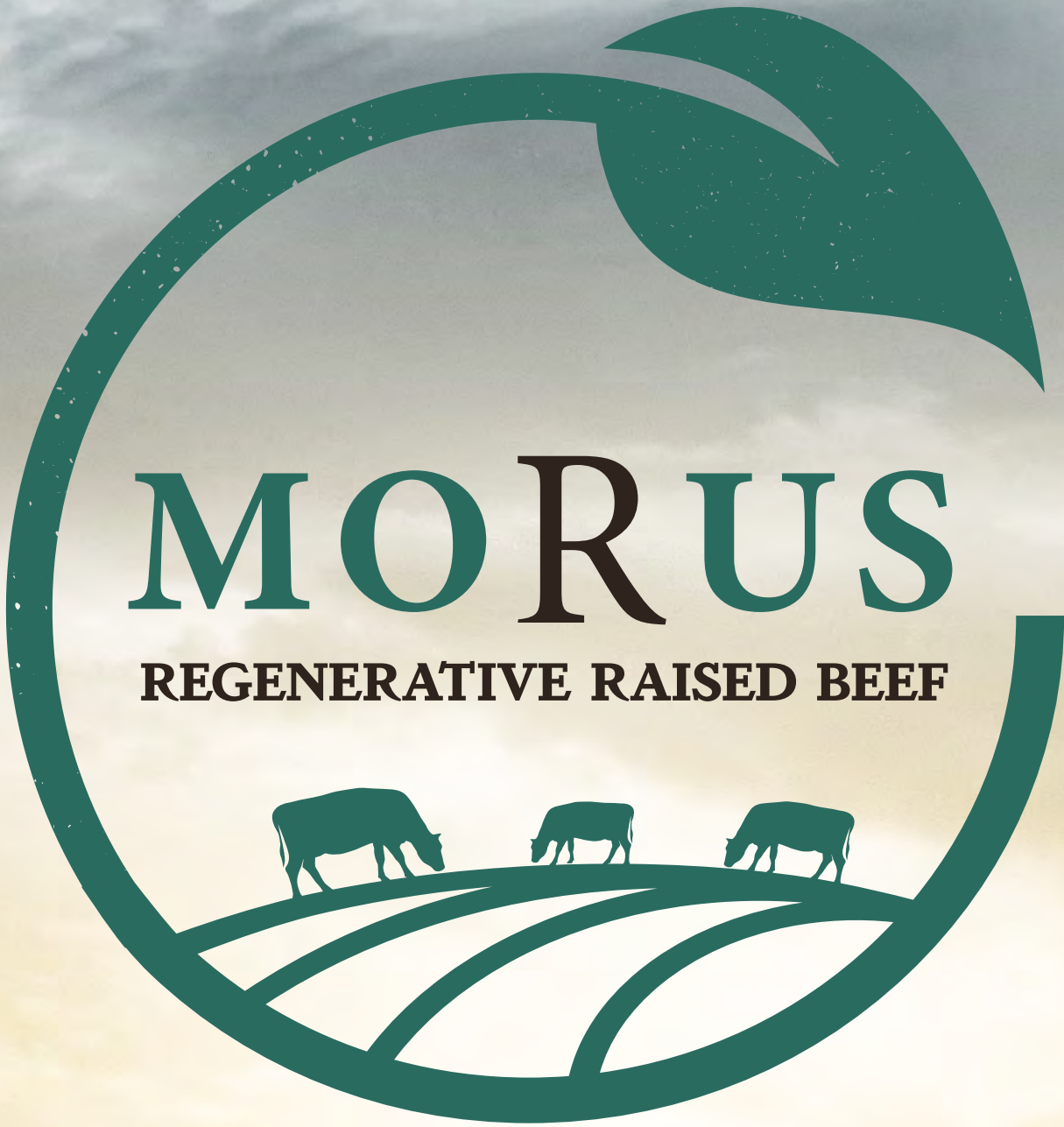
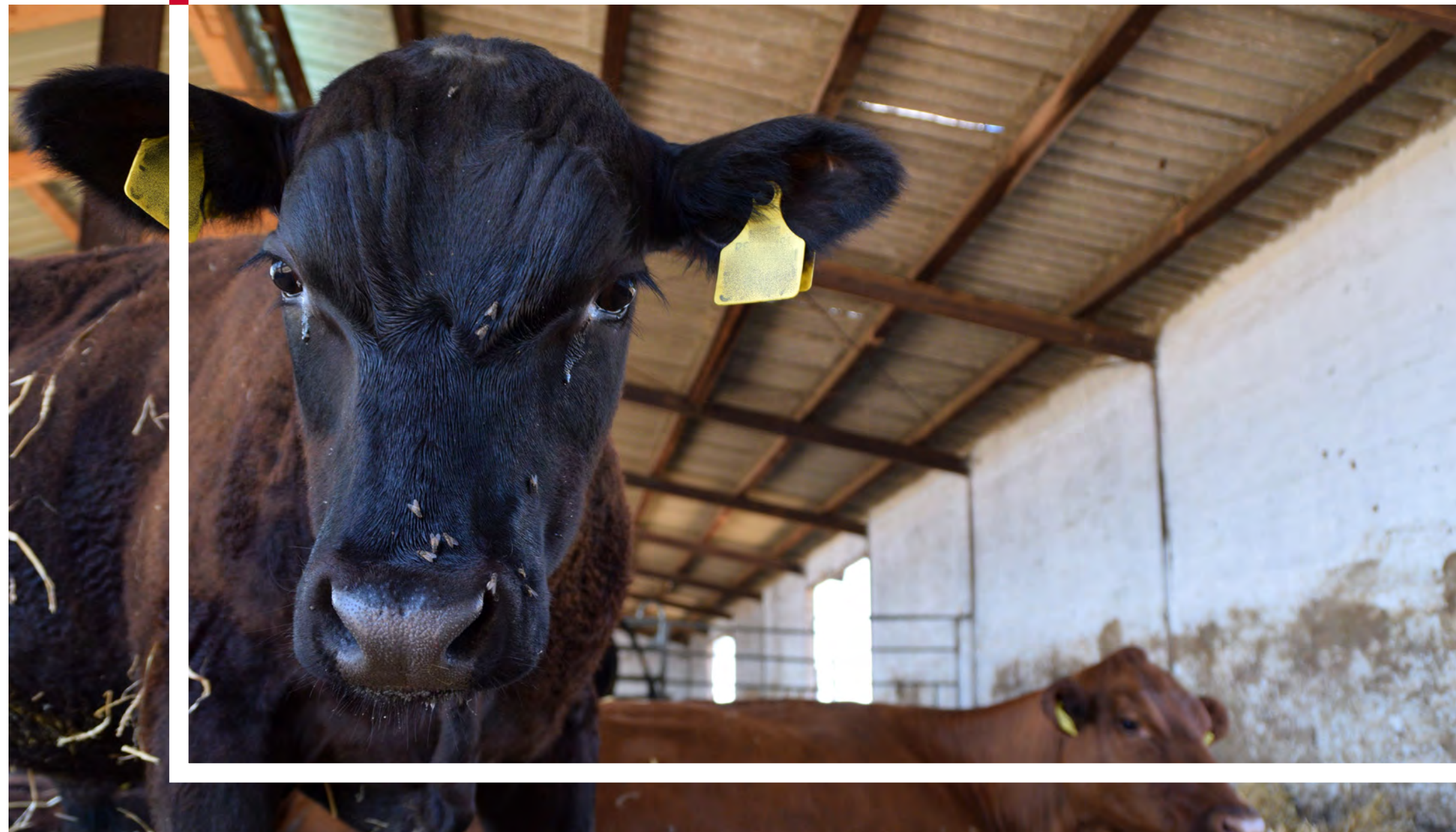


— LAS —
MORAS



Über uns:



"Las Moras" ist ein Lebensmittelunternehmen mit mehr als 50 Jahren Erfahrung auf dem internationalen Fleischmarkt.

Als Familienunternehmen, haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, eine bessere Zukunft für alle zu schaffen.

Ehrlichkeit, unternehmerische Verantwortung, Engagement für Tierschutz und ökologische Nachhaltigkeit sind die Werte, die die Philosophie unseres Unternehmens bestimmen.

Bei Las Moras befinden wir uns auf einer Reise, die auf Tradition und Leidenschaft basiert, um weiterhin Fleischprodukte von bester Qualität auf der ganzen Welt anzubieten.

OUR COMPANY DNA



Frigorífico Las Moras, it's a food company with more than 50 years of experience in the international meat market. We are a family, embracing our purpose to create a better future for everyone.

Honesty, corporate responsibility, commitment to animal welfare and environmental sustainability are the values that define the philosophy of our company.

At Las Moras, we are on a journey grounded on heritage and passion to continue providing the best quality meat products around the globe.

Unsere Marken:

FRIGORÍFICO
LAS MORAS
ORGANIC BEEF



FRIGORÍFICO
LAS MORAS
GRAIN FED BEEF

FRIGORÍFICO
LAS MORAS
LAMB



FRIGORÍFICO
LAS MORAS
BLACK ANGUS
GRAINFED BEEF



Wir stellen vor: **MORUS**

Mit "MORUS" ist der Traum wahr geworden, an dem Frigorífico Las Moras mehr als ein Jahr gearbeitet hat, und der darin besteht, hochwertiges Fleisch von Feldern, deren Bodenregeneration verifiziert wurde, auf den Tisch der Menschen zu bringen..

INTRODUCING MORUS

MORUS is a dream that Frigorífico Las Moras has been working on for more than a year, and it consists of bringing high-quality meat to consumers' table from fields whose soil regeneration has been **verified**.



Derzeit arbeiten mehr als 70 Farmen in Uruguay in diesem Programm .
Zusammen bewirtschaften sie mit Leidenschaft mehr als 150.000
Hektar Felder, um zu versuchen, natürliche Ressourcen
zurückzugewinnen und gleichzeitig hochwertiges Fleisch zu
produzieren.

MORUS-Produkte sind Teil des „Land to Market“-Programms des
Savory Institute, der weltweit ersten verifizierten ergebnisbasierten
regenerativen Beschaffungslösung.

Currently part of the program is a list of more than 70 farms , who
passionately work more than 150,000 hectares of fields, in an
attempt to recover natural resources while producing high-quality
meat.

MORUS products are part of the US Savory Institute’s “Land to
Market” program, the world’s first verified results-based
regenerative sourcing solution.



ÜBER DAS SAVORY INSTITUT

Mit 52 Zentren in 36 Ländern ermöglicht das Savory Institute durch ganzheitliches Management die groß angelegte Regeneration von Graslandschaften und der Lebensgrundlagen der Menschen, die sie bewohnen.

Seit seiner Gründung im Jahr 2009 haben sie fast 14.000 Produzenten geschult und die Regeneration von über 15 Millionen Hektar Grasland beeinflusst.

In **Uruguay** stehen die Aktivitäten des Savory Institute unter der Vertretung von „**Pampa Oriental**“, seinem Zentrum für dieses Land und einem führenden Unternehmen für Dienstleistungen im Zusammenhang mit der regenerativen Rinderzucht

ABOUT SAVORY INSTITUTE

With 52 hubs in 36 countries, the Savory Institute facilitates large-scale regeneration of the world's grasslands and the livelihoods of the people who inhabit them, through Holistic Management.

Since their founding in 2009, they have trained nearly 14,000 producers and influenced the healing of over 15 million hectares of grasslands.

In Uruguay, the actions of the Savory Institute are under the representation of "Pampa Oriental", its hub for this country and a leading company in providing services related to regenerative cattle raising



WIE WERDEN DIE ÖKOLOGISCHEN ERGEBNISSE ÜBERPRÜFT ?

Ecological Outcome Verification („EOV“) ist das boden- und landschaftsökologische Überwachungsinstrument, das Entwicklungen in Bezug auf Biodiversität, Bodengesundheit und Ökosystemfunktionen (Wasserkreislauf, Mineralienkreislauf, Energiefluss und Gemeinschaftsdynamik) aufzeichnet.

EOV ist das empirische Instrument, das verwendet wird, um teilnehmende Länder für das Programm zu qualifizieren. Dies ist das „Science Inside“-Programm „Land to Market“ des Savory Institute. Entwickelt in Zusammenarbeit mit führenden Bodenwissenschaftlern, Ökologen, Agronomen und einem umfangreichen Netzwerk von Bewirtschaftern regenerativer Flächen auf der ganzen Welt.

HOW ARE THE ECOLOGICAL OUTCOMES VERIFIED?

Ecological Outcome Verification (“EOV”) is the soil and landscape ecological monitoring tool that shows trends in outcomes in terms of biodiversity, soil health and ecosystem functions (water cycle, mineral cycle, energy flow and community dynamics).

EOV is the empirical instrument used to qualify participating lands into the program. This is the “science inside” Savory Institute’s Land to Market program.

Developed in collaboration with leading soil scientists, ecologists, agronomists, and an extensive network of regenerative land managers around the world.



WAS WIRD IM "EOV"- VERFAHREN GEMESSEN?

- Organische Bodensubstanz (OBS)
- Eingespeicherter Kohlenstoff (CO₂)
- Wasser-Infiltrationsrate und Boden
- Wasserhaltekapazität
- Biodiversität
- Ökosystemfunktion

TO DETERMINE THE EOV, WHAT IS MEASURED?

- *Soil Organic Matter*
- *Sequestered Carbon*
- *Water Infiltration Rate and Soil*
- *Water Holding Capacity*
- *Biodiversity*
- *Ecosystem Function*



WIR SIND BESCHÜTZER DES GRASLANDS

Wir von "Las Moras" sind sehr stolz darauf mit MORUS Teil des Prozesses zu sein, um der globalen Klimakrise entgegenzuwirken und die Erde etwas besser zu machen.

Wenn wir Fleisch von MORUS konsumieren, ist es viel mehr als "nur" der Genuss eines Qualitätsproduktes: es ist auch ein Beitrag eine bessere Zukunft für zukünftige Generationen zu schaffen.

WE ARE THE GUARDIANS OF THE GRASSLANDS

For **Frigorífico Las Moras** it is a great pride to be part, through MORUS, of the process to counteract global warming and defend the earth.

When we consume a **MORUS** product, what we are bringing to our plate is much more than a quality product, it is the possibility of a better future for the next generations.



Erhältlich bei BEEFMEISTER

— LAS —
MORAS

www.alternabeef.de

www.beefmeister.de



Das nachhaltige Rindfleisch aus Uruguay