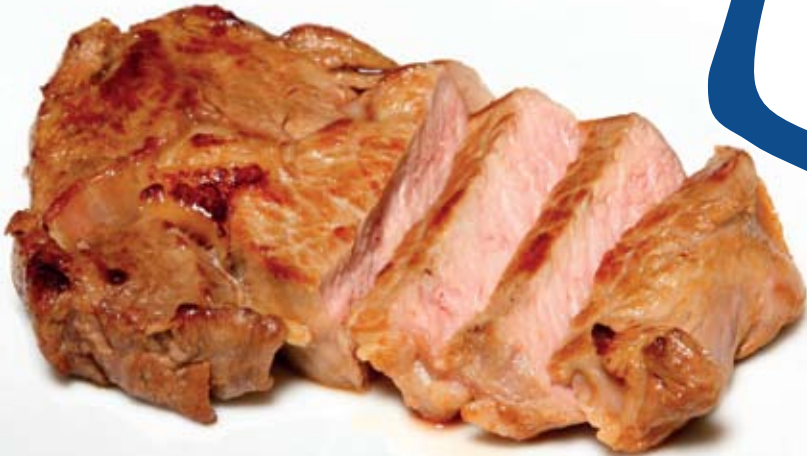




Kalbfleisch



www.vandriegrup.com



VanDrie Group

CONTROLLED QUALITY VEAL



VanDrie Kalbfleisch

VanDrie Controlled Quality Veal ist Kalbfleisch mit einem Geschmack, der uns seit Generationen vertraut ist. Es ist leicht verdaulich, cholesterinarm und reich an Vitaminen und Mineralien. Ein Stück Fleisch, das wirklich auf jeden Speiseplan passt. Es ist zart im Geschmack und vielseitig verwendbar, weshalb es in der internationalen Küche sehr geschätzt wird.

Die Kälber werden bei den Kälbermästern der VanDrie Group in Gruppen gehalten. Die Ställe sind großzügig, gut belüftet und hell. Auf dem Speiseplan der Kälber steht Kälbermilch, das mit Raufutter ergänzt wird. Das Füttern mit Raufutter ist ein wichtiges Element zur Steigerung des Wohlbefindens der Tiere.

Die Stichting Kwaliteitsgarantie Vleeskalversector (SKV, Stiftung für Qualitätsgarantie in der Mastkälberbranche) führt bei allen Kälbermästern der VanDrie Group intensive Kontrollen zur Überwachung der Gesundheit der Kälber und der Qualität des Kälberfutters durch. Die Grundlage der Kontrollen ist im Garantiesystem Integrale Kettenkontrolle (IKB) festgelegt worden. In Kombination mit Safety Guard, dem firmeneigenen Qualitätssystem der VanDrie Group kann der Konzern hochwertiges, sicheres und leckeres Kalbfleisch garantieren.



www.vealcuts.com

