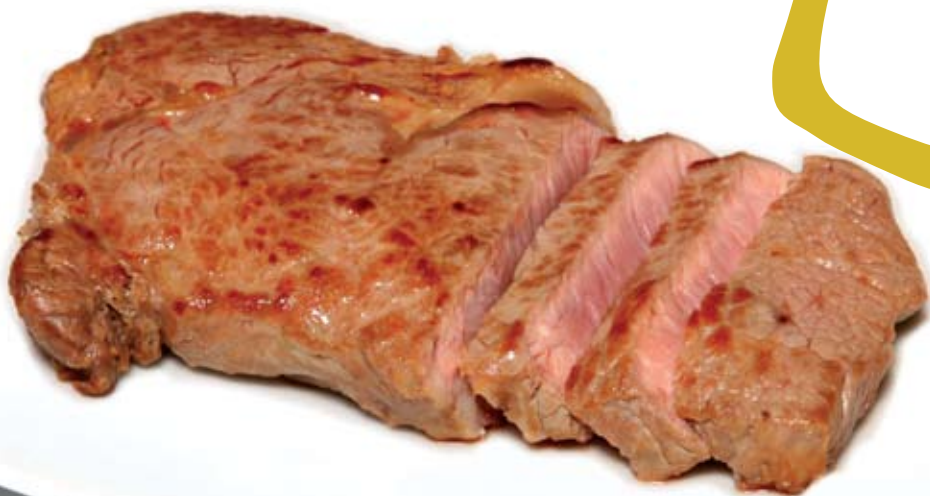


Vitender®



Jong rosé kalfsvlees



www.vandriegrup.nl



VanDrie Group

CONTROLLED QUALITY VEAL



Vitender, jong rosé kalfsvlees

Vitender is jong rosé kalfsvlees met een bijzondere smaakbeleving. Het verstrekken van vezelrijk mengvoeder aan de kalveren en de optimale zorg voor de dieren komen tot uiting in de kwaliteit van het licht rosé kalfsvlees. De kalveren worden in groepshuisvesting gehouden in ruime en frisse stallen met voldoende daglicht. De kalveren zijn maximaal 8 maanden oud.

Het vlees heeft een onderscheidende structuur ten opzichte van het reguliere kalfsvlees. Vitender is mager, licht verteerbaar en heeft een karakteristieke smaak met een lichte bite. Het vlees is gemakkelijk te bereiden en past uitstekend in zowel de nationale als de internationale keuken. Door de aantrekkelijke prijs en continue beschikbaarheid is Vitender een goede aanvulling op de kalfsvleesmarkt.

De Stichting Kwaliteitsgarantie Vleeskalversector (SKV) voert intensieve controles uit bij alle kalverhouders om de gezondheid van de kalveren en de kwaliteit van kalvervoer te bewaken. De basis van de controles is vastgelegd in het garantiesysteem Integrale Keten Beheersing (IKB). In combinatie met het VanDrie Group kwaliteitssysteem Safety Guard kan de groep garant staan voor hoogwaardig, veilig en lekker kalfsvlees.



www.vealcuts.com

