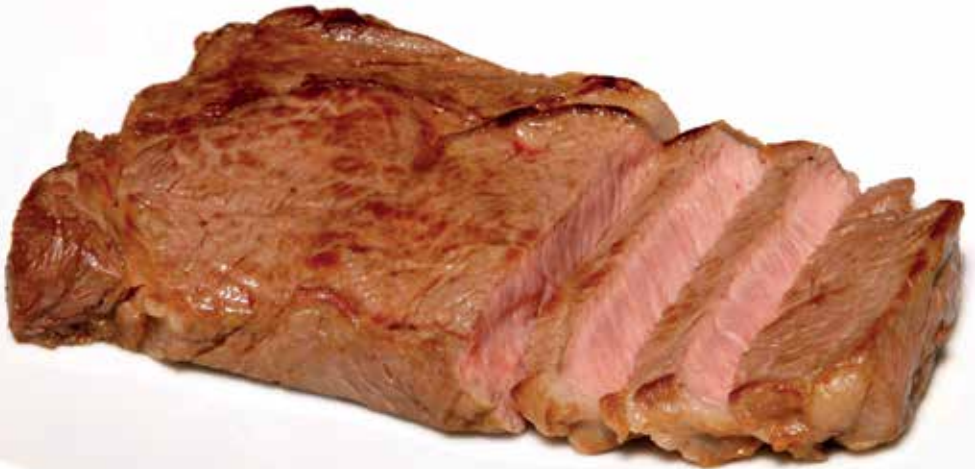




Friander[®]



Jungrindfleisch



www.vandriegrup.com



VanDrie Group

CONTROLLED QUALITY VEAL



Friander Jungrindfleisch

Friander ist das fantastische Jungrindfleisch der VanDrie Group. Typisch im Geschmack und in der Struktur, aber doch so vielseitig verwendbar, dass es sowohl in der heimischen als auch in der internationalen Küche Anwendung findet. Das Fleisch ist reich an wichtigen Nährstoffen. Es enthält wenig Fett, hat einen angenehmen Biss und ist leicht verdaulich. Eine ausgezeichnete und preisgünstige Grundlage für die Zusammenstellung eines vielfältigen Speiseplans.

Für Friander werden spezielle Kälber sorgfältig ausgesucht. Die Tiere leben in Gruppen bei erfahrenen Kälbermästern, die sich auf die Haltung von Jungrindern (bis 12 Monate alt) spezialisiert haben. Das Fachwissen und die Erfahrung der Kälbermäster tragen zum hohen Wohlbefinden der Tiere bei. Die Tiere erhalten abwechslungsreiches, vielseitiges Mischfutter.

Die Stichting Kwaliteitsgarantie Vleeskalversector (SKV, Stiftung für Qualitätsgarantie in der Mastkälberbranche) führt bei allen Kälbermästern intensive Kontrollen zur Überprüfung 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 Jungrindfleisch garantieren.

