



Kalfsvlees



www.vandriegrup.nl



VanDrie Group

CONTROLLED QUALITY VEAL



VanDrie kalfsvlees

VanDrie Controlled Quality Veal is kalfsvlees met een smaak die we al generaties kennen. Het is licht verteerbaar, arm aan cholesterol en rijk aan vitaminen en mineralen. Echt een stukje vlees dat in ieder menu past. Het is zacht van smaak en wordt alom gewaardeerd en veelzijdig toegepast in de internationale keukens.

De kalveren worden in groepshuisvesting gehouden bij de kalverhouders van VanDrie Group. De stallen zijn ruim, fris en licht. Op het menu van de kalveren staat kalvermelk aangevuld met ruwvoer. Het ruim verstrekken van ruwvoer is belangrijk voor het vergroten van het dierenwelzijn.

De Stichting Kwaliteitsgarantie Vleeskalversector (SKV) voert intensieve controles uit bij alle kalverhouders van VanDrie Group om de gezondheid van de kalveren en 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 kwaliteitsysteem Safety Guard kan de groep garant staan voor hoogwaardig, veilig en lekker kalfsvlees.



www.vealcuts.com

