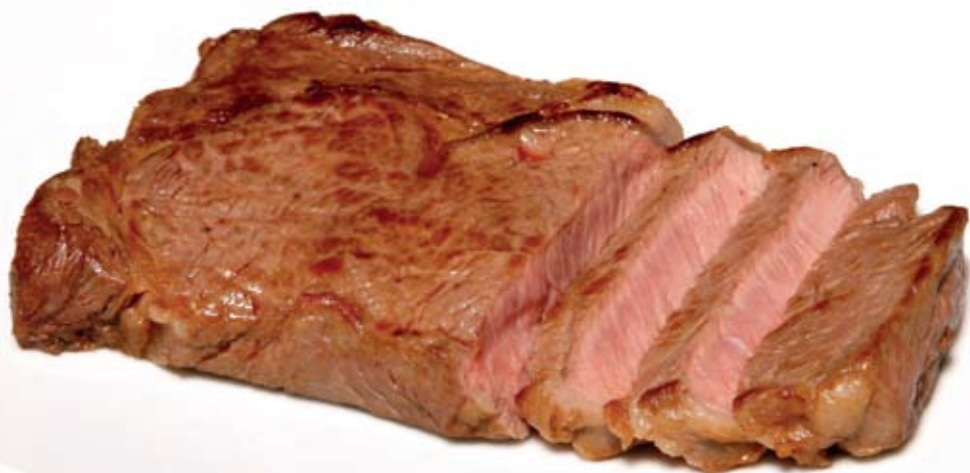




**Friander**<sup>®</sup>



## *Rosé kalfsvlees*



[www.vandriegrup.nl](http://www.vandriegrup.nl)



**VanDrie Group**

CONTROLLED QUALITY VEAL



Friander



## ***Friander, rosé kalfsvlees***

*Friander is hét rosé kalfsvlees van VanDrie Group. Specifiek van smaak en structuur maar wel zó toegankelijk dat het wordt toegepast in zowel de nationale als internationale keuken. Het vlees is rijk aan belangrijke voedingswaarden. Het bevat weinig vet en, ondanks de bite, is het licht verteerbaar. Een uitstekend en betaalbaar vertrekpunt voor het samenstellen van een gevarieerd menu.*

*Voor Friander worden rosé kalveren zorgvuldig geselecteerd. De kalveren worden gehouden in groepshuisvesting bij kalverhouders die gespecialiseerd zijn in het houden van dit soort kalveren (tot 12 maanden oud). De specifieke kennis en kunde van de kalverhouders dragen bij aan het hoge niveau van dierenwelzijn. De kalveren worden gevoerd met veelzijdig mengvoeder.*

*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](http://www.vealcuts.com)

