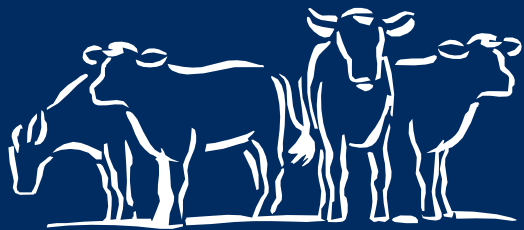
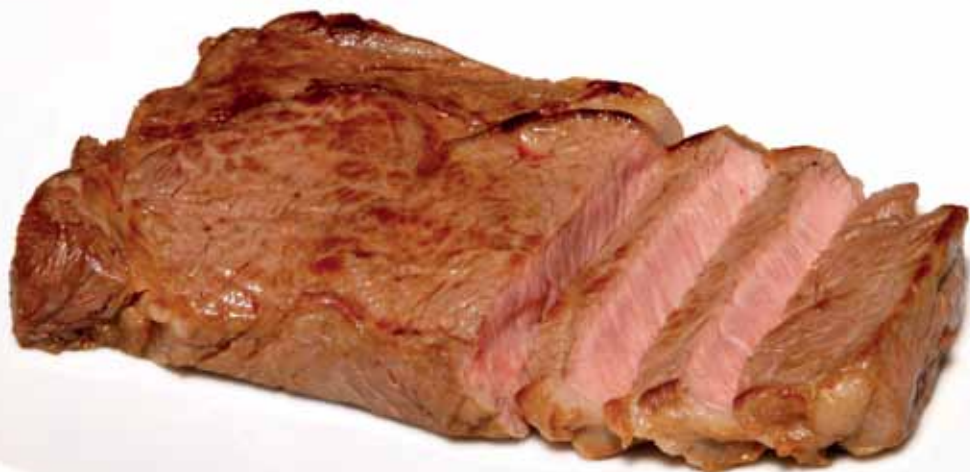




Friander[®]



Viande de veau rosée



www.vandriegrup.com



VanDrie Group

CONTROLLED QUALITY VEAL



Friander, la viande de veau rosée

Friander est la viande de veau rosée par excellence de VanDrie Group. Cette viande se distingue par sa saveur et sa structure spécifiques et est appréciée aussi bien dans la cuisine nationale qu'internationale. Riche en substances nutritives importantes, elle contient peu de graisse et est très digeste malgré une structure plus ferme. Elle forme donc un excellent aliment, d'un prix abordable, pour composer des menus variés.

La viande Friander provient de veaux rosés soigneusement sélectionnés. Les animaux sont gardés en groupes chez des éleveurs spécialisés dans l'élevage de ce type de veaux (jusqu'à l'âge de 12 mois). Le savoir-faire et les connaissances spécifiques de ces éleveurs contribuent au maintien d'un niveau élevé de bien-être animal. Le régime des veaux se compose d'aliments composés polyvalents.

La fondation SKV (Stichting Kwaliteitsgarantie Vleeskalversector ou Fondation de Garantie de Qualité Veaux de boucherie) effectue des contrôles sévères dans tous les élevages afin de surveiller la santé des veaux et la qualité de leur alimentation. Ces contrôles se fondent sur le système de garantie Maîtrise de chaîne intégrale (IKB). En combinaison avec le système qualité Safety Guard de VanDrie Group, le groupe est en mesure de garantir une viande de veau délicieuse, sûre et de grande qualité.

