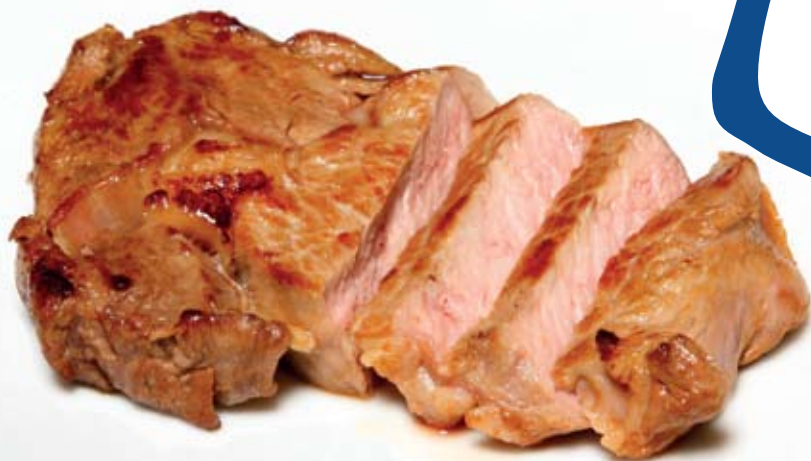




## *Carne di vitello*



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



**VanDrie Group**

CONTROLLED QUALITY VEAL



## Carne di vitello VanDrie

*VanDrie Controlled Quality Veal è carne di vitello con un sapore che conosciamo da generazioni. Facile da digerire, dal basso contenuto di colesterolo e ricca di vitamine e minerali. Una carne che si adatta davvero ad ogni menù, dal gusto delicato, universalmente apprezzata e generalmente impiegata nella cucina internazionale.*

*I vitelli sono allevati in gruppi presso le stalle del VanDrie Group presso gli allevatori del VanDrie Group. Le stalle sono ampie, fresche e luminose. Sul menù dei vitelli figura il latte per vitelli arricchito di mangime grezzo. La somministrazione di mangime grezzo è importante per garantire il benessere degli animali.*

*La Fondazione per la Garanzia della Qualità del Settore Carne di Vitello (Stichting Kwaliteitsgarantie Vleeskalversector - SKV) effettua controlli intensivi presso tutti gli allevatori del VanDrie Group per garantire la salute dei vitelli e la qualità del mangime. I controlli si basano sul protocollo fissato dal sistema di garanzia Gestione Integrale di Filiera (Integrale Keten Beheersing - IKB). In combinazione con il sistema di qualità VanDrie Group Safety Guard, essi fanno sì che il gruppo possa garantire una carne di vitello di elevata qualità, sicura e buona.*



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

