

# Vitender®



## *Rosé-Kalbfleisch*



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



**VanDrie Group**

CONTROLLED QUALITY VEAL



## Vitender, Rosé-Kalbfleisch

*Vitender ist junges Rosé-Kalbfleisch mit einem sagenhaften Geschmack. Das ballaststoffreiche Mischfutter der Kälber sowie die optimale Pflege der Tiere spiegeln sich in der Qualität des leicht rosafarbenen Kalbfleisches wider. Die Tiere leben in Gruppen in großzügig angelegten, gut belüfteten Ställen mit ausreichend Tageslicht. Die Kälber sind maximal 8 Monate alt.*

*Das Fleisch hebt sich in seiner Struktur von herkömmlichem Kalbfleisch ab. Vitender ist mager, leicht verdaulich, zart und hat einen charakteristischen Geschmack. Das Fleisch ist einfach in der Zubereitung und fügt sich hervorragend in die heimische und internationale Küche ein. Dank des attraktiven Preises und der kontinuierlichen Verfügbarkeit ist Vitender eine gute Ergänzung des Kalbfleischmarktes.*

*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 Kalbfleisch garantieren.*



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

