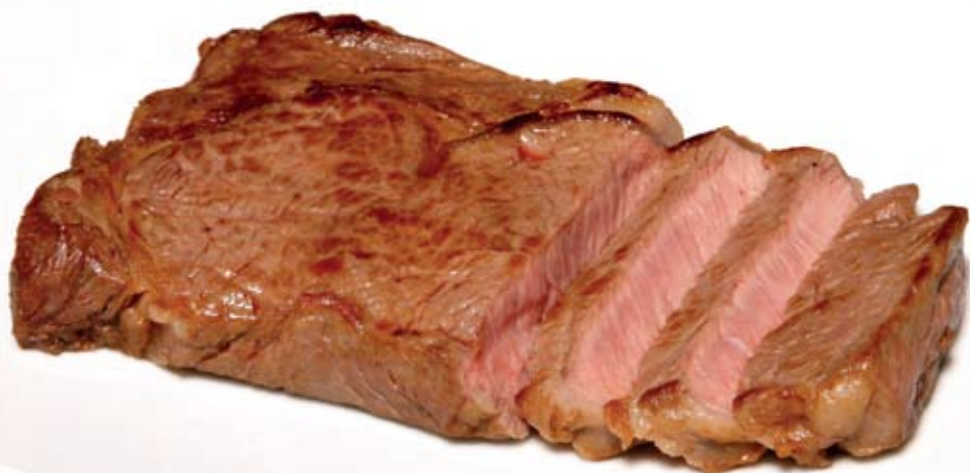




**Friander**<sup>®</sup>



## *Carne di vitellone*



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



**VanDrie Group**

CONTROLLED QUALITY VEAL



Friander



## **Friander, carne di vitellone**

*Friander è la carne di vitellone del VanDrie Group. Dal sapore e dalla struttura specifici, ma accessibile di prezzo, tanto da essere impiegata sia nella cucina nazionale, sia in quella internazionale. La carne è ricca di principi nutritivi importanti. Presenta un basso contenuto di grassi e, nonostante la struttura consistente, è facile da digerire. Un ingrediente ottimo e di prezzo accessibile per i menù più vari.*

*Per il Friander i vitelloni vengono accuratamente selezionati. I vitelli sono stabulati in gruppi, presso allevatori specializzati nell'allevamento di questi animali (con un'età fino a 12 mesi). La conoscenza specifica e le capacità degli allevatori contribuiscono a mantenere elevato lo standard del benessere degli animali. I vitelli sono nutriti con un mangime misto polivalente.*

*La Fondazione per la Garanzia della Qualità del Settore Carne di Vitello (Stichting Kwaliteitsgarantie Vleeskalversector - SKV) effettua controlli intensivi presso tutti gli allevatori 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)

