

Vitender®



Carne de ternera rosada



www.vandriegrup.com



VanDrie Group

CONTROLLED QUALITY VEAL



Vitender, carne de ternera rosada

Vitender es carne de ternera rosada con un sabor excepcional. Los terneros se nutren de piensos compuestos ricos en fibra y reciben unos cuidados óptimos, factores que se aprecian en la calidad de la carne de ternera ligeramente rosada. Los terneros se crían en grupo, en establos amplios y ventilados con suficiente luz natural. Los terneros tienen como máximo 8 meses de edad.

La carne tiene una estructura que la distingue de la carne de ternera habitual. Vitender es una carne magra y fácil de digerir, y tiene un sabor característico y una textura tierna y ligera. Esta carne es fácil de preparar y perfectamente adecuada para platos tanto de la cocina nacional como de la internacional. Gracias a su atractivo precio y a su disponibilidad ininterrumpida, Vitender es una excelente contribución al mercado de la carne de ternera.

La SKV o Stichting Kwaliteitsgarantie Vleeskalversector (Fundación de Control de Calidad del Sector de Terneros) lleva a cabo controles intensivos en todas las ganaderías para vigilar la salud de los terneros y la calidad de sus alimentos. Las bases de los controles están recogidas en el sistema de garantía IKB - Integrale Keten Beheer (Control Integral de la Cadena). En combinación con el sistema de calidad "Safety Guard" del Van Drie Group, el grupo puede garantizar una carne de ternera de alta calidad, segura y deliciosa.



www.vealcuts.com

