



Viande de veau de qualité supérieure



www.petersfarm.fr



VanDrie Group

CONTROLLED QUALITY VEAL



Peter's Farm, la viande de veau de qualité supérieure

La viande de veau Peter's Farm se caractérise par sa grande qualité et sa saveur délicate. Sa chair est tendre, maigre et très digeste. Cette viande se prête à de multiples préparations et s'associe bien aux ingrédients les plus divers. Les produits de viande de veau Peter's Farm sont fournis avec un code de la ferme d'élevage. Ce code permet de demander des informations sur l'éleveur par le biais du site Internet. Le code est aussi mentionné dans un code QR afin que les informations puissent être obtenues directement depuis un Smartphone ou une tablette.

Les veaux Peter's Farm vivent en troupeaux d'environ 60 têtes. Les étables sont vastes et éclairées par la lumière du jour. Les veaux peuvent jouer avec des balles skippy suspendues dans les étables et se frotter aux brosses qui y sont fixées. Le lait leur est fourni par des automates. Dès qu'un veau s'annonce à l'automate, il reçoit une partie de son alimentation. Les animaux peuvent boire du lait plusieurs fois par jour. Le muesli multicéréales est distribué de manière à ce que les veaux disposent toujours d'aliments frais. Toutes les étables Peter's Farm portent le label de qualité « Beter Leven » (Mieux vivre) de la société néerlandaise de protection des animaux, qui garantit une production respectueuse du bien-être animal.

La fondation SKV (Stichting Kwaliteitsgarantie Vleeskalversector ou Fondation de Garantie de Qualité Veaux de boucherie) effectue des contrôles sévères dans tous les élevages de VanDrie Group 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.



www.vealcuts.com

