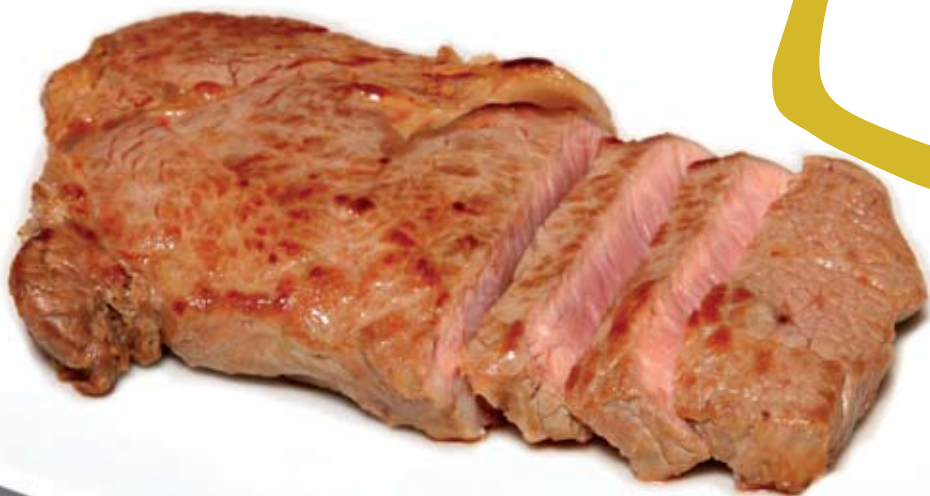


# Vitender®



*Viande de jeune  
veau rosée*



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



**VanDrie Group**

CONTROLLED QUALITY VEAL



## ***Vitender, la viande de jeune veau rosée***

*Vitender est une viande de jeune veau rosée qui offre une expérience gustative inoubliable. L'alimentation riche en fibres des jeunes veaux et le soin rigoureux apporté aux animaux se retrouvent dans la qualité de la viande. Les veaux sont gardés en groupes dans des étables spacieuses et propres qui laissent passer la lumière naturelle. Les veaux sont âgés de 8 mois au maximum.*

*La viande a une structure spécifique qui se distingue de celle de la viande de veau habituelle. Vitender est en outre délicatement tendre et maigre et offre un goût caractéristique. La viande de veau se prépare facilement et s'utilise à merveille aussi bien dans la cuisine nationale qu'internationale. Grâce à son prix attrayant et à sa disponibilité quotidienne, Vitender est un très bon complément sur le marché de la viande de veau.*

*La fondation SKV (Stichting Kwaliteitsgarantie Vleeskalversector ou Fondation de Garantie de Qualité Veaux de boucherie) effectue des contrôles sévères dans tous les élevages 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](http://www.vealcuts.com)

