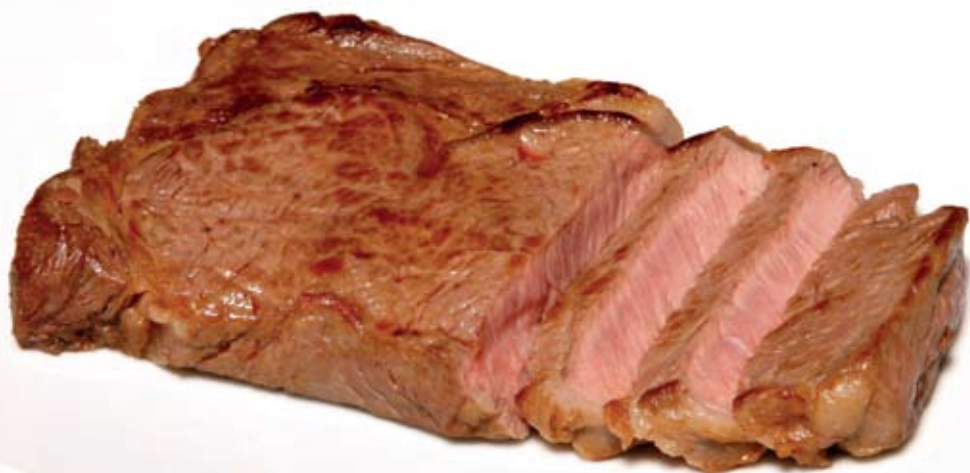




**Friander**<sup>®</sup>



## *Carne de ternera rosada*



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



**VanDrie Group**

CONTROLLED QUALITY VEAL



## ***Friander, carne de ternera rosada***

*Friander es la carne de ternera rosada del VanDrie Group. Se trata de una carne con un sabor y una textura específicos, pero tan accesible que se utiliza tanto en la cocina nacional como en la internacional. La carne es rica en importantes nutrientes. Tiene poca grasa y, aunque conserva la estructura al morderla, es fácil de digerir. Un punto de partida excelente y asequible para componer un menú variado.*

*Los terneros para Friander son cuidadosamente seleccionados. Los terneros se crían en grupo en ganaderías especializadas en la cría de esta clase de terneros (de 8 hasta 12 meses). Los conocimientos y pericia específicos de estos ganaderos contribuyen a que el nivel de bienestar de los animales sea muy elevado. Los terneros son alimentados con piensos compuestos variados.*

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

