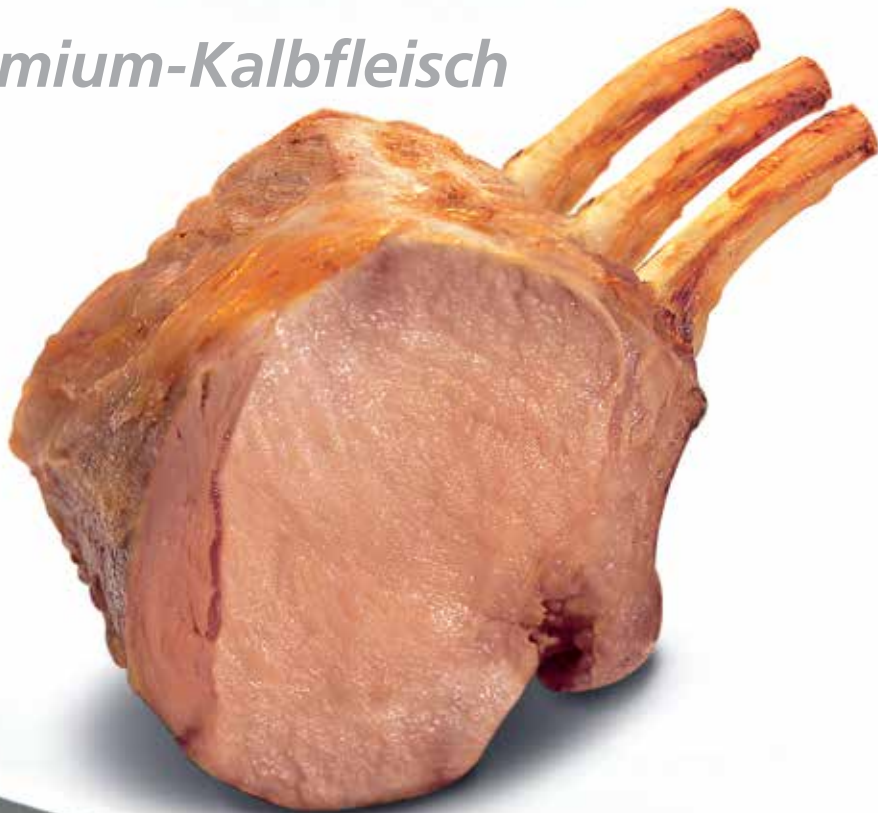




Premium-Kalbfleisch



www.petersfarm.de



VanDrie Group

CONTROLLED QUALITY VEAL



Peter's Farm, Premium-Kalbfleisch

Das Premium-Kalbfleisch von Peter's Farm hat eine Spitzenqualität und ist sehr fein im Geschmack. Das Fleisch ist zart, mager und leicht verdaulich. Es ist für jedes Gericht geeignet und lässt sich wunderbar kombinieren. Alle Kalbfleischprodukte von Peter's Farm tragen einen speziellen Code. Anhand dieses Codes sind über die Website weitere Informationen über den Bauern verfügbar. Der Code wird auch in einem QR-Code vermerkt, sodass man die Informationen mit einem Smartphone oder Tablet-PC direkt online abrufen kann.

Die Kälber von Peter's Farm leben in Herden von etwa 40 Tieren. Die Ställe sind großzügig angelegt und haben ausreichend Tageslicht. In den Ställen hängen große Gymnastikbälle zum Spielen und es gibt Bürsten, an denen die Kälber sich scheuern können. Die Kälber erhalten ihre Kälbermilch über Trinkautomaten. Sobald ein Kalb sich am Automaten meldet, wird ein Teil des Menüs serviert. Die Kälber können über den Tag verteilt mehrmals Milch trinken. Das Vollkornmüsli wird so verabreicht, dass sie immer über frisches Futter verfügen. Alle Ställe von Peter's Farm tragen das Beter Leven (Besseres Leben) Gütesiegel des niederländischen Tierschutzbunds. Dieses Gütesiegel garantiert eine tierfreundliche Produktion.

Die Stichting Kwaliteitsgarantie Vleeskalversector (SKV, Stiftung für Qualitätsgarantie im Mastkälberbranchen) führt bei allen Kälbermästern der VanDrie Group intensive Kontrollen zur Überwachung der Gesundheit der Kälber und der Qualität des Kälberfutters durch. Die Grundlage der Kontrollen ist im Garantiesystem Integrale Kettenkontrolle (IKB) festgelegt worden. In Kombination mit Safety Guard, dem firmeneigenen Qualitätssystem der VanDrie Group kann der Konzern hochwertiges, sicheres und leckeres Kalbfleisch garantieren.



www.vealcuts.com

