

JAN

TRADIZIONE



BUONI E TENERI

GUSTO PIENO

I prodotti di Jan sono preparati con i tagli più pregiati di vitelli accuratamente selezionati, cresciuti in armonia con la natura e nutriti al meglio. Perché una buona alimentazione è fondamentale per la resa della carne. Per questo Jan produce personalmente i mangimi da dare ai suoi vitelli, a garanzia di ottima qualità, buon sapore e, naturalmente, massima sicurezza alimentare. Sempre. Senza mai dimenticare il benessere degli animali.



JANFOOD.COM

PER SAPERNE DI PIÙ, SCANSIONA IL
CODICE O VAI SU JANFOOD.COM



LA CARNE DI JAN
È DISPONIBILE AL
BANCO DEI PRODOTTI
FRESCHI
E DEI SURGELATI



GUSTO
PIENO

ALTA DIGERIBILITÀ

Jan. Forse il nome olandese più diffuso. Ma anche un nome ricco di storia e vero simbolo dell'azienda a conduzione familiare VanDrie Group. È infatti grazie a Jan van Drie e al suo primo allevamento se oggi possiamo gustare una carne di vitello saporita e rinomata, preparata secondo la tradizione. Da cui nascono le prelibatezze di Jan da cucinare in padella. Come hamburger di vitello e prodotti a base di carne di vitello cotti sottovuoto a bassa temperatura (sous vide). Carne succulenta e tenera. Ad alta digeribilità. Ricca di vitamine e minerali. Preparata con i tagli di vitello più pregiati. Dal gusto inconfondibile dei prodotti di Jan, apprezzati da generazioni.