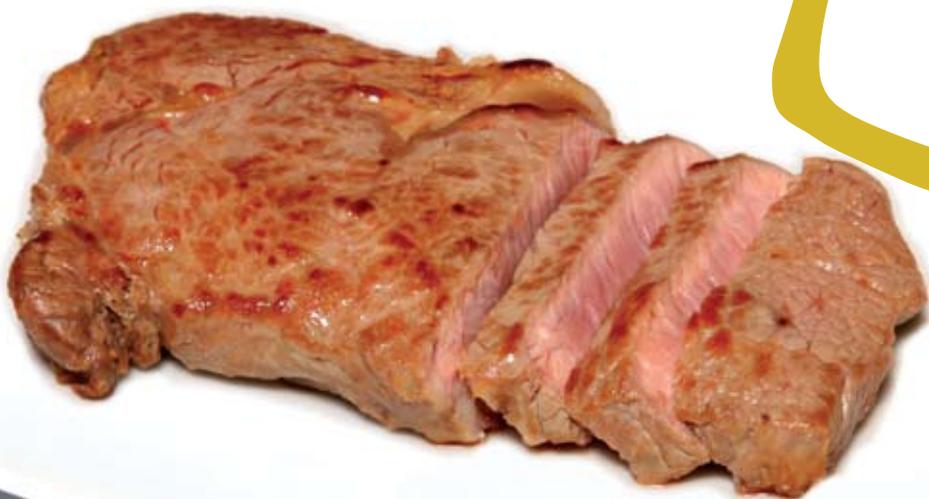


# Vitender®



*Carne di vitello rosé*



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



**VanDrie Group**

CONTROLLED QUALITY VEAL



## Vitender, carne di vitello rosé

*Vitender è carne di vitello rosé dal sapore speciale. La somministrazione di mangime grezzo ricco di fibre e la cura ottimale dei vitelli si manifestano nella qualità della carne di vitello rosé, particolarmente leggera. I vitelli sono stabulati in gruppi, in stalle ampie e fresche, ben illuminate da luce naturale. I vitelli hanno un'età massima di 8 mesi.*

*La carne ha una struttura che si distingue da quella della carne di vitello tradizionale. Vitender è magra, facile da digerire e presenta un sapore caratteristico ed una struttura delicata. La carne è facile da preparare e si adatta perfettamente sia alla cucina nazionale, sia a quella internazionale. Grazie al prezzo interessante e alla disponibilità costante, Vitender rappresenta una valida integrazione del mercato della carne di vitello.*

*La Fondazione per la Garanzia della Qualità del Settore Carne di Vitello (Stichting Kwaliteitsgarantie Vleeskalversector - SKV) effettua controlli intensivi presso tutti gli allevatori per garantire la salute dei vitelli e la qualità del mangime. I controlli si basano sul protocollo fissato dal sistema di garanzia Gestione Integrata di Filiera (Integrale Keten Beheersing - IKB). In combinazione con il sistema di qualità VanDrie Group Safety Guard, essi fanno sì che il gruppo possa garantire una carne di vitello di elevata qualità, sicura e buona.*

