



Carne di Vitello Premium



www.petersfarm.it



VanDrie Group

CONTROLLED QUALITY VEAL



Peter's Farm, Carne di Vitello Premium

La carne di vitello premium di Peter's Farm è di qualità superiore ed è caratterizzata da un sapore delicato. La carne è tenera, magra e leggera da digerire. Si adatta ad ogni menù ed è facile da combinare. I prodotti a base di carne di vitello di Peter's Farm riportano il codice della fattoria. Tramite questo codice è possibile ottenere informazioni sull'allevatore tramite il sito Web. Il codice è riportato anche in un codice QR per permettere l'accesso alle informazioni anche direttamente tramite uno smartphone o un tablet.

I vitelli di Peter's Farm vivono in mandrie di circa 40 animali. Le stalle sono ampie e sufficientemente luminose. Nelle stalle sono appese grosse palle con cui gli animali possono giocare e alle pareti sono fissate delle spazzole contro le quali possono strofinarsi. I vitelli ricevono il latte attraverso dei dispositivi automatici. Non appena un vitello si avvicina ad un dispositivo, gli viene somministrata una dose del menù. Nel corso della giornata, i vitelli possono bere più volte latte. Il muesli multicereali viene somministrato in maniera tale che i vitelli lo abbiano sempre fresco e a disposizione. Tutte le stalle di Peter's Farm sono dotate del marchio Beter Leven della Protezione Animali. Esso garantisce una produzione rispettosa dell'animale.

La Fondazione per la Garanzia della Qualità del Settore Carne di Vitello (Stichting Kwaliteitsgarantie Vleeskalversector - SKV) effettua controlli intensivi presso tutti gli allevatori del VanDrie Group per garantire la salute dei vitelli e la qualità del mangime. I controlli si basano sul protocollo fissato dal sistema di garanzia Gestione Integrale 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.



www.vealcuts.com

