



Friander rosé kalfsvlees is een gegarandeerd zuiver natuurproduct, dat geproduceerd wordt in een gesloten keten. Dat wil zeggen dat het gehele productie- en distributieproces gekoppeld is aan strikte normen, die niets aan het toeval overlaten. Dit is bij Friander mogelijk, omdat alle facetten van het proces gecontroleerd plaatsvinden: van boerderij, slachterij en versnijderij tot en met de distributie naar uw HANOS-slagerij.



Friander
www.ekro.nl/producten/friander



Friander® is veilig en betrouwbaar

Dierenwelzijn is één van de belangrijkste thema's in Friander's gecertificeerde kwaliteitssysteem. Zo werken de leveranciers van de kalveren en de kalverhouders continu aan een optimale gezondheid en een goed welzijn van alle kalveren en zorgen alle medewerkers bij VanDrie Group, bij Van der Zee en in uw HANOS-slagerij ervoor dat u wordt voorzien van een veilig, betrouwbaar en lekker stuk vlees.



Van der Zee
1^e Bokslootweg 22
7821 AT Emmen
Postbus 2004
7801 CA Emmen

Telefoon 0591-637000
Fax 0591-637009
info@vanderzee.nl
www.vanderzee.nl

Foto's: Loek Carabin en VanDrie Group • Vormgeving: Stefan Kraaijenhagen-Zaza • Realisatie: Busser&tenHove Communicatie



Het malse

Friander Kalf



Rijk aan smaak, Mals en eigenzinnig van karakter

van stal tot bord traceerbaar





Tartaar van Friander met gebakken roggenbrood, mini roquette en zeewier
(Paul Stegeman, restaurant 't Pestengasthuys in Zwolle)

Zuiver natuurproduct

Friander-vlees is afkomstig van speciaal geselecteerde jonge stierkalveren van het zwartbonte Holstein-Friesian ras, die opgroeien in groepen. Gedurende de eerste zes weken krijgen de dieren melk en schakelen dan over op vaste voeding, waarin granen een belangrijke rol spelen. Het vlees heeft een fijne structuur, een uitstekende smaak en een frisse rode kleur.

Friander is een bijzonder soort vlees

Strikte controles

De Friander-kalveren worden bij de aangesloten kalverhouders in groepen gehouden, zodat zij zich vrij kunnen bewegen. De kalverhouders omringen de kalveren continu met hun professionele en ambachtelijke zorg voor het individuele dier. De huisvesting van de kalveren voldoet aan strenge voorschriften die het welzijn van het kalf bevorderen, zoals bewegingsvrijheid, lichthoeveelheid, ventilatie, frisse luchtaanvoer en drinkgelegenheden. De kalverhouders staan onder strikte controle van diverse onafhankelijke instanties waaronder de Stichting Kwaliteitsgarantie Vleeskalversector (SKV). SKV controleert ook op de naleving van de voorschriften in het kader van het Identificatie- en Registratiesysteem en op de IKB-regelgeving (Integrale Keten Beheersing).

Friander wordt omringd met professionele zorg



Haas van Friander met groene kruiden in krokant deeg met palmhart en tomaat
(Paul Stegeman, restaurant 't Pestengasthuys)

Friander kent geen grenzen

Van stal tot bord

De specifieke voeding, de huisvesting en de verzorging van de dieren volgens strenge normen zorgen ervoor dat het vlees stevig, maar toch heel mals is. De frische kleur, de smaak en het feit dat Friander weinig calorieën bevat, maken het een geliefd stukje vlees. Friander is een zuiver natuurproduct, dat voldoet aan de hoogste eisen die gesteld kunnen worden. Uiteraard is Friander vrij van groeibevorderaars en andere ongewenste stoffen. Friander is veilig en betrouwbaar, traceerbaar in alle fasen en voorzien van een unieke kwaliteitsgarantie, die wordt gegeven op basis van controle, controle en nog eens controle. Uiteraard kan uw HANOS-slager het Friander-vlees conform uw wens leveren. Immers, ambachtelijke vakmensen en moderne, goed geoutilleerde veredelingsbedrijven staan borg voor levering op maat.



Friander is eigenzinnig vlees

Constante kwaliteit

De uitgebalanceerde voeding en de verzorging van de Friander kalveren zorgen voor vlees met een lage calorische waarde, een hoogwaardig aminozuren- en vetzurenpatroon en een laag cholesterolgehalte. Friander is moeilijk te vergelijken met andere vleessoorten. Er is gestreefd naar het behouden en zelfs verbeteren van specifieke voordelen, met uitsluiting van de nadelen. Friander kan dan ook bogen op een zeer grote constantheid van haar kwaliteit. Friander is eigenzinnig vlees, dat zich lastig in één van de bestaande hokjes laat plaatsen. Vandaar dat het ook een eigen naam heeft. Friander dus.

Rondel van Friander tong, snijbiet en Lardo di Colonnata met zeekool en aardappelpapier
(Paul Stegeman, restaurant 't Pestengasthuys)



Safety Guard

Het kwaliteitssysteem van de hele VanDrie Group heet Safety Guard en is gebaseerd op HACCP. In het bedrijf wordt het hoogst denkbare niveau van hygiëne gerealiseerd. Met Safety Guard legt het bedrijf zich normen op, die verder gaan dan de internationale standaard. Safety Guard voldoet naast de HACCP-normen ook aan de Angelsaksische BRC-norm en de IFS-norm. Het onafhankelijke Lloyds Register is ervoor verantwoordelijk dat twee maal per jaar de systemen op hun werkzaamheid geaudit worden. Friander is IKB-gecertificeerd en draagt het kwaliteitsgarantielabel van de Stichting Kwaliteitsgarantie Vleeskalversector. Friander is dus gegarandeerd veilig.

Friander is gegarandeerd veilig

Gegrilde Friander muis met Cevenne-uien en gefrituurd Friander draadjesvlees
(Paul Stegeman, restaurant 't Pestengasthuys)



Friander is online te volgen

VealVision

Met behulp van VealVision zijn via internet de gegevens over het kalf online terug te vinden. Ook kan met het trace-systeem getraceerd worden. Van alle delen van het karkas kan teruggevonden worden naar welke klanten ze zijn gegaan. Alle gegevens zijn minimaal 3 jaar online ter beschikking.