



Vitender is jong rosé kalfsvlees met een **bijzondere smaakbeleving**. Het verstrekken van vezelrijke voeding aan de kalveren en de **optimale zorg** voor de dieren komen tot uiting in de **kwaliteit** van het jong rosé kalfsvlees. De kalveren worden in groepshuisvesting gehouden in **ruime en frisse stallen** met voldoende daglicht. De kalveren zijn maximaal 8 maanden oud.



Vitender



[www.vandriegrup.nl/producten/vitender](http://www.vandriegrup.nl/producten/vitender)

## Vitender past in elk menu

Vitender is licht verteerbaar kalfsvlees met een zachte smaak. Het is arm aan cholesterol en rijk aan vitamines en mineralen. Echt een stukje kalfsvlees dat in elk menu past. Door de aantrekkelijke prijs en de continue beschikbaarheid is Vitender een perfecte aanwinst in de reeks kalfsvleeslijnen die HANOS voor u beschikbaar heeft.



Van der Zee  
1<sup>e</sup> Bokslootweg 22  
7821 AT Emmen  
Postbus 2004  
7801 CA Emmen

Telefoon 0591-637000  
Fax 0591-637009  
info@vanderzee.nl  
[www.vanderzee.nl](http://www.vanderzee.nl)

Foto's: Loek Carabain • Vormgeving: Stefan Kraaijenhagen-Zaza • Realisatie: Busser&tenHove Communicatie



# Het veelzijdige Vitenderkalf



## Vitenderkalf, jong rosé kalfsvlees

vlees met een bijzondere smaakbeleving dankzij vezelrijke voeding



Zacht geaarde kalfsukade met brunoise van kalfstong, mini seizoensgroenten en worteljus



## Passie voor kalveren

Vitender kalfsvlees heeft een onderscheidende structuur ten opzichte van het reguliere kalfsvlees. Vitender is mager, licht verteerbaar en heeft een karakteristieke smaak met een lichte bite. Laatstgenoemde eigenschappen komen het best tot hun recht als het vlees een tweetal weken heeft gerijpt. Op het menu van de Vitender kalveren staat de eerste weken kalvermelk. Daarna bestaat de voeding van de kalveren voornamelijk uit veelzijdig ruwvoer. Het verstrekken van ruwvoer is belangrijk voor het vergroten van het dierenwelzijn. Vitender kalfsvlees is gemakkelijk te bereiden en past uitstekend in zowel de nationale als de internationale keuken.

*Vitender is mager en licht verteerbaar*

## Optimale kwaliteit

Vitender is jong rosé kalfsvlees, afkomstig van de VanDrie Group. Alle bedrijven binnen de VanDrie Group weten zich 100% verantwoordelijk voor de optimale kwaliteit van het te leveren product. Dat geldt voor de veehouderij, de veevoeder- en de vleesbedrijven. Hechte samenwerking om die garantie aan de eindgebruiker te bieden, is dan logisch. Zo is de VanDrie Group gekomen tot een geïntegreerde aanpak, begeleid door de meest geavanceerde controlesystemen. Bovendien levert de integratie het perfecte antwoord op de veranderende wensen van de consument en de marktontwikkeling. De VanDrie Group is met haar integrale productieketen uniek in de wereld.

*Vit de unieke, integrale productieketen van de VanDrie Group*

## Veiligheid voor alles

De Stichting Kwaliteitsgarantie Vleeskalversector (SKV) voert intensieve controles uit bij alle kalverhouders om de gezondheid van de kalveren en de kwaliteit van het voer te bewaken. De basis van de controles is vastgelegd in het garantiesysteem Integrale Keten Beheersing (IKB). De SKV-controles in combinatie met het internationaal erkende kwaliteitssysteem Safety Guard van de VanDrie Group staan garant voor hoogwaardig, veilig en lekker kalfsvlees.

*Garantie voor veilig en lekker kalfsvlees*



Gebakken kalfshaas met krokant gebakken zwezerik, gelei van rode biet, beukenzwammetjes, pompoen, Ratte aardappel en jus van morilles



## Safety Guard

Safety Guard, het geïntegreerde kwaliteitssysteem van de VanDrie Group, borgt voedselveiligheid en dierenwelzijn in de gehele productieketen. Ook verantwoord antibioticagebruik en milieubeheer zijn in Safety Guard geregeld. Onder andere IFS en BRC zijn in Safety Guard ondergebracht. In alle fases van het productieproces blijft het unieke oornummer van het dier (de ID-code) met het dier en het vlees verbonden, waardoor elk vleesdeel kan worden getraceerd.

*Borging voedselveiligheid en dierenwelzijn*

## IKB

Met Safety Guard voldoet de VanDrie Group ook aan IKB. IKB staat voor Integrale Keten Beheersing. In dit, onafhankelijk gewaarborgde, ketenkwaliteitssysteem gelden voorschriften, zoals voor medicijngebruik en medicijnregistratie. Met de deelname aan IKB voldoet de kalverhouder ook aan de officiële EU-hygiëne-eisen. De SKV controleert. Zij ziet toe op de naleving van de IKB-bepalingen.

*Met onafhankelijk gewaarborgde ketenkwaliteit*

## Lekker in z'n vel

Voor het welzijn van het kalf is in Safety Guard de Dierenwelzijnscode opgenomen. Uitgangspunt voor de Dierenwelzijnscode is het respect voor de vijf vrijheden van het dier. Safety Guard regelt de toepassing van de Dierenwelzijnscode in alle schakels van de keten. Binnen de VanDrie Group zijn tientallen Animal Welfare Officers opgeleid, die waken over het welzijn van het dier. Samen met de Nederlandse Dierenbescherming en Wageningen Universiteit is de VanDrie Group voortdurend op zoek naar verbeteringen voor het welzijn van het dier.

*Voortdurend op zoek naar verbetering dierenwelzijn*



Tartaar van kalfshaas met bitterbal van kalfsstoofvlees, yoghurt-hazelnootmayonaise, zilveruitjes en krokant filodeeg

De gerechten in deze brochure zijn bereid door Bastiaan Pruijssen, chef-kok van Restaurant & Hotel Hoog Holten te Holten

