

Mals en smaakvol. Zo wordt het rundvlees uit Frankrijk door deskundigen gekwalificeerd.

De Franse vee- en vleessector zet zich dan ook fanatiek in voor de allerbeste kwaliteit. Traceerbaarheid, veiligheid, het welzijn van de dieren, het milieu en alle andere aspecten die een rol spelen bij de productie van topkwaliteit rundvlees hebben ze in Frankrijk volledig onder controle.

DIERVRIENDELIJK

Runderen in Frankrijk groeien op in een natuurlijke omgeving en eten wat de natuur hun biedt, dus altijd puur plantaardig.

De Franse rundermesters zijn zich er terdege van bewust dat de kwaliteit van het rundvlees niet alleen afhankelijk is van een goede, uitgebalanceerde voeding, maar ook nauw samenhangt met een juiste behandeling van de dieren.

De doorsnee Franse stal kent een open constructie, zodat de dieren altijd voldoende bewegingsruimte, daglicht en frisse lucht hebben. Rust, reinheid en regelmaat gelden voor deze jonge dieren.



Frans Rundvlees. Vertrouwd lekker.

De traceerbaarheidssystemen en controles die binnen de Franse rundveesector gewoon zijn, spelen een grote rol in het hele traject van mesten, fokken, slachten tot en met panklaar product. De consument kan dan ook verzekerd zijn van een heerlijk stukje Frans rundvlees dat aan alle smaakwaliteitseisen voldoet.



*Wilt u meer weten over het Franse rundvlees en over de Franse rundvleesleveranciers, neem dan contact op met Sopexa Nederland, koninginnegracht 60, 2514 AE Den Haag.
Tel.: (070) 330 66 00. E-mail: info.nl@sopexa.com*