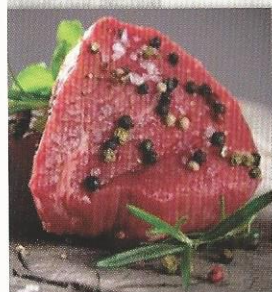




Gérard Peters

Waar worden de dieren op geselecteerd?

- Duurzaam
- Beter Leven waardig
- Gezondheid / Antibiotica-vrij
- uit de Regio
- Paspoort (levensloop & herkomst)
- Dieet & voedingspatroon
- Huisvesting / op stro grootgebracht
- Natuurlijke geboorte
- Ras (Blonde d' Aquitaine & Limousine)
- Leeftijd & Gewicht



De dieren dienen aan strenge criteria en eisen te voldoen.



Wij willen u immers alleen de hoogste kwaliteit aanbieden, en zo hoort het ook!

Écht kwaliteitsvlees

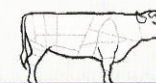


Alle dieren dienen via natuurlijke geboorte ter wereld zijn gekomen. Nadat het kalf 6 à 7 maanden bij de moeder heeft gezoogd, gaat het naar de boerderij, om in diervriendelijke stallen, en op stro te genieten van een uitgebalanceerd en professioneel samengesteld menu. Alles op de boerderij wordt duurzaam geproduceerd met zo min mogelijk belasting voor het milieu.

De runderen worden op een diervriendelijke wijze naar de slachterij gebracht. Waarbij ze worden ontvangen door een Animal Welfare Officer om eventuele stressvorming te voorkomen.

Kwaliteit & Vakmanschap, dat is waar wij voor staan. Want uw vlees wordt ook na het slachtproces met zorg en vakmanschap behandeld. Iedere dag doen wij ons uiterste best om u te voorzien van een betrouwbaar, verantwoord, maar vooral erg lekker stukje Rundvlees.

Gérard Peters, uw Rundvleesspecialist



Kwaliteit & Vakmanschap



Gérard Peters, Keurslager

W.C. de Ruwert, Sterrebos 3

5344 AL, Oss

www.Peters.keurslager.nl