



Rundvlees met het “**Brits Kwaliteitslabel**” onderscheidt zich van ander vlees door zijn kwalitatieve smaak, malsheid en regelmatigheid.

HET RESULTAAT VAN SAMENHANGEND WERK GEDURENDE HET HELE TRAJECT



Kwalitatieve smaak dankzij een natuurlijke voeding die voor het grootste deel van het jaar gebaseerd is op **mals gras**, aangevuld met **hooi** en **veevoer** tijdens de meest vochtige en koude wintermaanden.

Malsheid dankzij het type van rund voor de productie van dit vlees: uitsluitend **jonge dieren, jonge ossen** (gecastreerde stieren) en **vaarzen**.



Regelmatigheid dankzij de selectie van **homogene en gekruiste dieren**, waardoor schommelingen in gewicht van zuivere rassen vermeden worden, wat voor **evenwichtige karkassen** en **regelmatige versnijdingen** en porties zorgt.



Het **Kwaliteitslabel van Brits Rundvlees** is een keurmerk dat het kweekproces van de runderen en de verwerking van het vlees certificeert. Het staat garant voor zeer regelmatige controles op gebied van **dierenwelzijn**, dierenverzorging en **bescherming van het milieu**. Dit **Kwaliteitslabel** omvat ook criteria wat de **organoleptische kwaliteit van het vlees** betreft, waardoor de **malsheid** van het rundvlees kan verbeterd worden.

