



Kalfsvlees



RUIM ASSORTIMENT

Afhankelijk van uw eisen biedt Vitelco een ruime keuze aan kalfsvlees:

Blank kalfsvlees

- Topkwaliteit
- Blanke vleeskleur
- Categorie V (tot 8 maanden)
- Hogere prijsklasse

Jong rosé kalfsvlees

- Gegarandeerd mals
- Categorie V (tot 8 maanden)
- Roze vleeskleur
- Gunstige prijs-kwaliteitverhouding

Rosé kalfsvlees

- Zwaardere deelstukken
- Categorie Z (8-12 maanden)
- Donkerroze vleeskleur
- Goedkoop alternatief

Familiebedrijf

Vitelco is onderdeel van PALI Group, welke zijn oorsprong vindt in de Brabantse veehandel Paridaans & Liebregts. Sinds de oprichting in 1959 is er binnen het familiebedrijf een omvangrijke integratie van bedrijven ontstaan. Tegenwoordig is PALI Group naast een moderne internationaal opererende veehandelsorganisatie, ook een belangrijk producent van kalfsvlees en geiten(lams)vlees met afzetgebieden binnen en buiten Europa.

Ketenbeheersing

Vitelco biedt garanties. Binnen PALI Group worden alle schakels in de keten voortdurend gecontroleerd. Daarbij gelden strenge regels ten aanzien van de gezondheid en het welzijn van de dieren. Op die manier ontstaat een volledig transparante en uniforme productie, waardoor de hoge kwaliteit van het vlees gegarandeerd kan worden. Iedere deelnemer in de keten kent zijn eigen verantwoordelijkheid en draagt bij aan de doelstellingen.

Vitelco bv
Postbus 367
5201 AJ 's-Hertogenbosch
Nederland

Tel: +31 (0)73 6242020
Fax: +31 (0)73 6242029
sales@vitelco.nl
www.vitelco.nl



VITEL-OKÉ KALFSVLEES

Extra welzijn en duurzaam

Na de succesvolle introductie van jong rosé kalfsvlees is Vitelco verder gegaan met de ontwikkeling van VITEL-oké. Dit concept is onderscheidend door de productiewijze, extra welzijnseisen en de duurzame verpakking bij geportioneerde producten. Uitgangspunt is het leveren van producten die voorzien in de behoefte van de consument en die concurrerend zijn met producten uit andere productieketens. De producten zijn herkenbaar en daarmee onderscheidend in de markt. VITEL-oké kalfsvlees heeft bovendien een eigen keurmerk.

Voedselpakket

Een uitgebalanceerd voedselpakket met grote hoeveelheden natuurlijk ruwvoer, waarin maïs een hoofdrol speelt, zorgt voor een gezond ijzergehalte waardoor het hemoglobinegehalte ver boven de norm zit. Alle grondstoffen waaruit het voedselpakket bestaat worden altijd gecontroleerd. Dit om de zuiverheid van de samenstelling van de voeders te waarborgen en om u de maximale zorg voor voedselveiligheid te garanderen.

Vitel-oké garanties

1. Beperkte reistijden voor de dieren
2. Groepshuisvesting
3. Voldoende leefruimte in de stal
4. Gevoerd met natuurlijk vezelrijk voer
5. Natuurlijk en gezond hemoglobinegehalte
6. Constante deskundige begeleiding
7. Geportioneerde producten verpakt in duurzaam geproduceerde grasdozen
8. Gecontroleerd door onafhankelijke controle instantie SGS



Dit alles zorgt er voor dat dit Vitel-oké concept voldoet aan de wensen van alle partijen. Het mag en moet altijd écht kalfsvlees worden genoemd. Overal ter wereld.



BLANK KALFSVLEES

Luxe en exclusief

Vitelco is leverancier van kwalitatief hoogwaardig kalfsvlees in vele varianten en afgestemd op de wens van de consument. In het topsegment wordt (blank) kalfsvlees gewaardeerd vanwege de uitgesproken smaak, kleur en malsheid. Een luxe product dat jong en mals is, daarom goed verteerbaar en met een laag vetgehalte. Een delicatessen dankzij de fijne structuur en verfijnde smaak! Dit vlees vraagt om toevoeging van zachte, lichte sauzen en kruiden. Door de korte bereidingstijd past kalfsvlees perfect in de hedendaagse kooktrends.

Ketenbeheersing

Omdat kalverslachterij Vitelco onderdeel is van PALI Group, is ketenbeheersing vanzelfsprekend. Ieder individueel kalf dat wordt ingezet in een vleeskalverhouderij binnen de PALI Group is vooraf beoordeeld door één van onze inkoopspecialisten. Deze beoordeling geschiedt op vaste selectiecentra, ondermeer op de aspecten algemene gezondheid, leeftijd, bevelesdheid, geslacht en gewicht. De speciaal geselecteerde kalveren worden bij de kalverhouder in groepen gehuisvest, wat het natuurlijke kudgedrag bevordert. Een zorgvuldig voedingsprogramma en gecontroleerde en individuele zorg draagt bij aan optimale omstandigheden voor het opgroeien van de kalveren.

JONG ROSÉ KALFSVLEES

Écht kalfsvlees

Met de introductie van jong rosé kalfsvlees zet Vitelco een nieuwe standaard neer. Écht kalfsvlees, gegarandeerd jonger dan acht maanden! Niet alleen een aangename verrassing door de prachtige natuurlijke rosé kleur, maar ook door de smaakbeleving. De samenstelling van het voedselpakket is de basis voor de innovatieve ontwikkelingen die hebben geleid tot het nieuwe product. Het voedselpakket is “natuurlijk” uniek en bevat alle stoffen voor de opvoeding van het dier. Jong rosé kalfsvlees is aantrekkelijk geprijsd en multi-bereikbaar in alle keukens!

Ideaal voor foodservice en retail

Indien het behoud van de benaming kalfsvlees voor afzet in landen buiten Nederland belangrijk is, biedt jong rosé kalfsvlees ongekeerde mogelijkheden. Vergelijken met het gangbare blanke kalfsvlees is jong rosé kalfsvlees zeer aantrekkelijk geprijsd. De malsheid en het gewicht van de deelstukken komen overeen. En door de maximum slachtleeftijd van 8 maanden is de kwaliteit uniform en constant. Bovendien is continuïteit gegarandeerd door de grote beschikbare volumes en daarmee ideaal voor de institutionele markt, zoals grootkeukens voor instellingen (kantines, scholen, ziekenhuizen en bejaardentehuizen).



VITELRO ROSÉ KALFSVLEES

Aantrekkelijk geprijsd

In het laatste decennium is de productie van rosé kalfsvlees (in Vlaanderen: jongrundvlees) sterk in ontwikkeling gekomen. PALI Group, waartoe kalverslachterij Vitelco behoort, heeft hieraan een grote bijdrage geleverd. Ten opzichte van het gangbare (blanke) kalfsvlees, onderscheidt het zich vooral in de productiewijze en het voederregime. De karakteristieke (donker)roze kleur van het vlees ontstaat doordat de dieren tijdens het groeiproces worden gevoerd met ruwvoer en krachtvoer, aangevuld met kalvermelk. Door de gunstige prijsstelling is VITELRO rosé kalfsvlees vooral geschikt voor cateringbedrijven, grootkeukens en slagerijen. Het is bovendien gemakkelijk en op vele manieren te bereiden.

Snitten

Vitelco levert wereldwijd klantspecifieke producten met een vaste kwaliteit en kwantiteit. Het assortiment (vers of bevroren) is zeer omvangrijk. Technische delen (met of zonder been) worden op basis van klantspecificatie gesneden en verpakt. Naast de standaard snitten, zijn afwijkende snitten op aanvraag mogelijk. Er wordt dagelijks vers uitgebeend en verpakt, met wisselende snitten. Ook zijn grotere volumes in gewenste snitten mogelijk. Voor foodservice en retail kan Vitelco zorg dragen voor geportioneerde aanlevering (vacuüm of skinpack).