

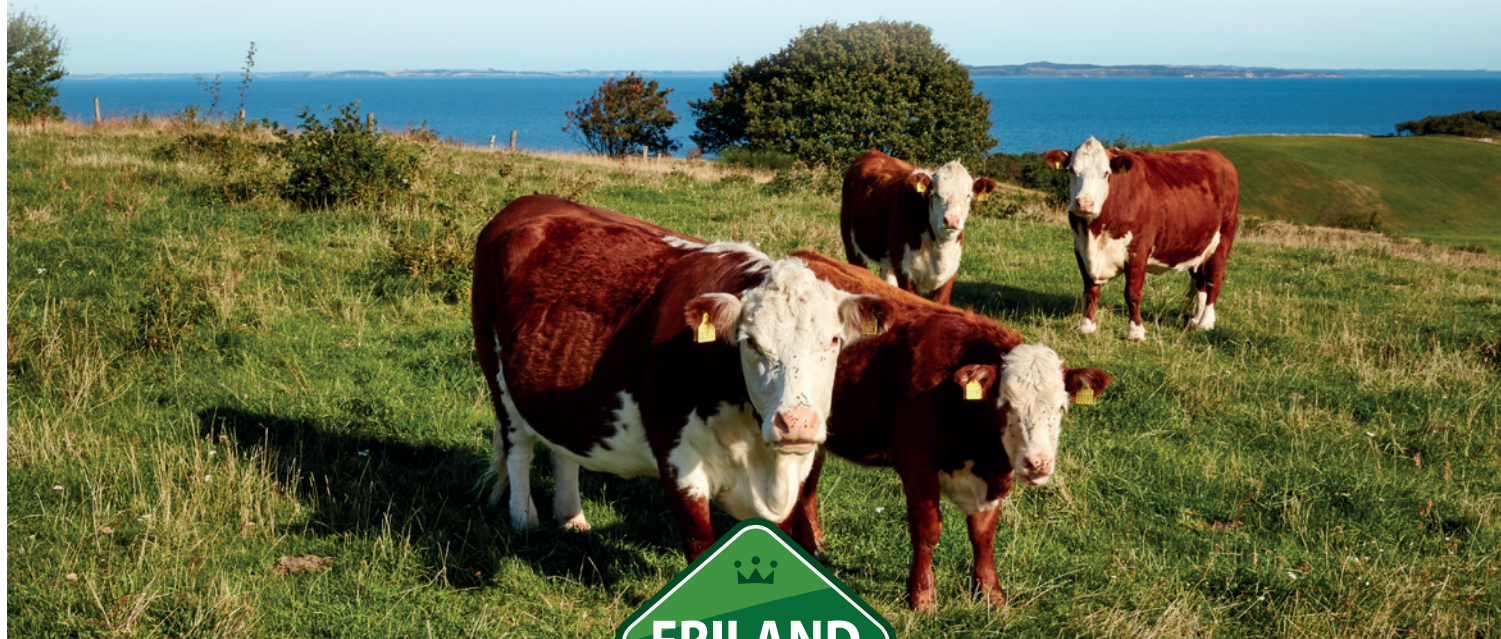
Sådan lever

FRILAND KØDKVÆG

- Født og opvokset hos danske landmænd.
- Oksekød fra kvægracerne Angus, Limousine, Hereford og andre kødkvægsracer.
- Kalven lever minimum de første fem måneder hos koen.
- Kvæget er på græs i sommerhalvåret.
- Kvæget går i velstrøede løsdriftsstalde om vinteren.
- Skærpede regler for medicinering og dobbelt tilbageholdelsestid ved medicinering.
- Besætningerne er kontrolleret og godkendt af Dyrenes Beskyttelse.
- Kødet er mærket med Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse.

KVALITETSKRAV

- Alt oksekød er slagtet og opskåret i Danmark.
- Modning minimum 14 dage.
- Kødkvæg er kendt for at have store muskler som sikre mørt og saftigt oksekød.
- Hver kvægrace; sit særpræg og unikke smagsoplevelse.
- Promotionsupport fra Friland, storytelling og fotos mv.
- Alle materialer som anvender logo fra Dyrenes Beskyttelse, skal godkendes af Dyrenes Beskyttelse.



ANBEFALET AF
DYRENES
BESKYTTELSE



friland.dk