

# Boeuf d'Or

Rundvlees met een  
gouden randje



## Boeuf d'Or rundvlees



Uw eigen slager heeft voor Boeuf d'Or rundvlees gekozen om te kunnen voldoen, aan de hoge eisen die u als consument stelt aan een veilig en (h)eerlijk stukje vlees. De Boeuf d'Or kalveren (o.a. de Blonde d'Aquitaine en Limousin) verblijven minimaal 150 dagen bij de moeder in de kudde, waarna ze via diervriendelijk transport vervoerd worden naar geselecteerde vleesveebedrijven. De vleesveehouders die met veel vakmanschap, dierenliefde, ruime huisvesting en vooral goede voeding, de

dieren een zo goed mogelijk leven geven. Ze voldoen aan speciale eisen op gebied van afkomst, gezondheid, welzijn, slachting en verwerking. Het levert daardoor de meest volle smaak en kwaliteit.

Het rundvlees, dat we Boeuf d'Or noemen (rundvlees met een gouden randje), is onderscheidend op de volgende punten:

### **TYPE RUND:**

de runderen zijn geselecteerd uit zuivere vleesrassen.

### **VOEDING:**

hoogwaardige voederrantsoen.

### **LEEFOMSTANDIGHEDEN:**

minimaal 150 dagen bij de moeder in kudde en in een prettige omgeving.

### **TRANSPORT:**

op diervriendelijke wijze vervoerd.

# Ontstaan Boeuf d'Or runderen

De Boeuf d'Or rundvleesketen is reeds in de jaren negentig opgezet om te kunnen voldoen aan de toekomstige hoge eisen op gebied van milieu, gezondheid, welzijn, slachting, verwerking en traceerbaarheid van de runderen en het vlees.

De Boeuf d'Or-runderen worden geboren in Frankrijk of in Nederland. Bij geboorte in Frankrijk gaan ze vervolgens via speciaal diervriendelijk transport als kalf naar boerderijen van erkende vleesveehouders in Nederland. Wat betreft lichtvoorziening, ruimte, ventilatie en drinkwater gelden er zeer strenge huisvestingseisen. De Boeuf d'Or-houders verschaffen de dieren nog meer luxe door deze voorzieningen verder te optimaliseren. De toprunderen leven stressvrij in extra ruime hokken op stro en krijgen een

hoogwaardig voederrantsoen. Topkwaliteit, gegarandeerd van boer tot slager.

## BOEUF D'OR GARANTIE

Op natuurlijke wijze grootgebracht

- Veel ruimte en vrijheid
- Stressvrij leven
- Milieuvriendelijk
- Constante aandacht voor dier en welzijn
- Hoogwaardig voederrantsoen.

*Speciaal geselecteerd voor uw eigen slager*



## Passie voor Rundvlees



U laten genieten van heerlijke malse biefstuk of van een mooie entrecôte. Dat is onze uitdaging als kwaliteits-slager.

Het is ons vak vlees met smaak voor u te selecteren. Wij zijn dan ook bijzonder trots op ons assortiment rundvlees. Boeuf d'Or rundvlees garandeert een zeer constante kwaliteit en



een eerlijk stuk vlees. U treft in onze toonbank heerlijk mals vlees en veel verrassende rundvleesspecialiteiten aan. U proeft het verschil!

*Zoals gezegd:*

*Vlees met een gouden randje...*



- Mager en mals vlees
- Constante kwaliteit
- Veilig en vertrouwd
- Vol van smaak



Meer informatie kunt u vinden  
op: [www.boeufdor.nl](http://www.boeufdor.nl)