

47

Mit einer einzigartigen CO2-Bilanzgrace



Wir erfinden uns stets neu, um auch Ihre neuen Erwartungen zu erfüllen. Der Beweis ist unser neues Qualitätslabel „Pré de chez nous“. Ein belgisches Label für ein nachhaltiges und köstliches Rindfleisch aus lokaler Herstellung.

Einzigartig aufgrund einer verbesserten CO2-Bilanz und unserem besonderen Augenmerk auf das Wohlergehen der Tiere.



ECHT GUT



WOHLERGEHEN

Kurz gesagt, es ist belgisch, gut gemacht und vor allem echt gut!

François Godefroid
in GREZ-DOICEAU

Taelman Frères
in ENINES

Philippe et Pierre Marneffe
in MEUX

Jonathan Janssens
in ERMETON-SUR-BIERT

Didier et Damien Noël
in HASTIÈRE

Unsere Züchter
Start: 15. Juli 2022

Denis Devillers
in LIGNEY

Thierry & François Gauthier
in CORTIL-WODON

Pierre Mailloux
in FERNELMONT

Cédric Bilocq
in HEINSCH

Eine Kooperation zwischen dem Schlachtermeister Bernard Gotta, den ausgewählten Züchtern Sobemax, dem Futtermittelhersteller Dumoulin und dem Zerlegebetrieb Viande de Liège.

F.R.: Bernard Gotta - Rue de Droixhe 23 B-4020 Liège - Interdit de jeter sur la voie publique.

WWW.PRÉDECHEZNOUS.BE



PRE^{de}
chez
NOUS
prédecheznous.be

Fleisch aus
lokaler
Produktion,
nachhaltig &
schmackhaft



VIANDE
DE LIÈGE



ECHT BELGISCH



VORTEILE



ECHT BELGISCH

100 % LOKAL

Wie der Slogan schon besagt, steht „Pré de chez nous“ für ein rein belgisches Produkt. Von Belgiern für Belgier hergestellt. Ein schmackhaftes, **handwerklich hergestelltes Stück Fleisch**, mit dem wir die belgischen Landwirte unterstützen wollen.



VORTEILE

100% NACHHALTIG

Rindfleisch mit dem Label „Pré de chez nous“ hat dank des exklusiven **Euroclim®**- Futters des Futtermittelherstellers Dumoulin einen um bis zu 21 % geringeren CO₂-Fußabdruck. Ein zu **100 % pflanzliches** Futter mit einem hohen **Omega-3**-Gehalt durch extrudierte Leinsamen, das die Methanemissionen während der Verdauung um bis zu 30 % reduziert. Außerdem stammen alle Rohstoffe ausschließlich aus Europa.

Ein bis zu 21 % geringerer CO₂-Fußabdruck pro kg Fleisch.



ECHT GUT

100% SCHMACKHAFT

Was für die Tiere gut ist, das ist auch gut für Sie! Das Fleisch mit dem Siegel „Pré de chez nous“ enthält beispielsweise **weder Allergene noch Gentechnik** und ist nicht ionisiert. Kurz gesagt ein schönes Stück Fleisch aus lokaler und nachhaltiger Produktion, das auch noch **köstlich schmeckt**.



WOHLERGEHEN

100%

VERANTWORTUNGSBEWUSST

Unser besonderes Augenmerk richten wir auch auf das Wohlergehen der Tiere. Wir bieten den Tieren **mehr Platz, Licht** und Belüftung und setzen für ihre Pflege **spezielle Bürsten** ein. Daher schneidet das Label „Pré de chez nous“ viel besser ab als der Marktstandard.