

WWW.PRÉDECHEZNOUS.BE



**PRE** *de*  
*chez* **NOUS**  
prédecheznous.be

Lokaal,  
duurzaam en  
overheerlijk  
vlees



“ Met een unieke  
ecologische voetafdruke

Om aan uw groeiende  
verwachtingen te kunnen voldoen,  
blijven we onophoudelijk innoveren.

Het bewijs? Ons nieuwe kwaliteitslabel  
"Pré de chez nous": een Belgisch merk dat  
staat voor lokaal, duurzaam en overheerlijk

rundvlees. Met zijn kleine ecologische

voetafdruk en bijzondere aandacht voor

dierenwelzijn, is dit vlees uniek.



ECHT BELGISCH



ECHT DUURZAAM



ECHT LEKKER



ECHT VERANTWOORD





## ECHT BELGISCH

100% LOKAAL

Zijn naam zeg het al: "Pré de chez nous" - uit onze eigen weide - is een puur Belgisch product. Door Belgen, voor Belgen. Een lekker stukje **ambachtelijk** vlees waarmee we ook nog eens de **Belgische landbouwers** steunen.



## ECHT DUURZAAM

100% DUURZAAM

De ecologische voetafdruk van "Pré de chez nous"-rundvlees is tot 21% kleiner. Dat kan dankzij de exclusieve **Euroclim**<sup>®</sup>-voeding van veevoederfabrikant Dumoulin. Het voer is **100% plantaardig** en steekt barstensvol **omega 3**.

Tijdens de spijsvertering van de dieren zorgt het geëxtrudeerde lijnzaad ervoor dat de methaanuitstoot met maar liefst 30% afneemt. Bovendien is het voer geproduceerd met uitsluitend Europese grondstoffen.

Een ecologische voetafdruk die tot 21% lager ligt per kg vlees



## ECHT LEKKER

100% LEKKER

Wat goed is voor de dieren, is ook goed voor ons! Zo bevat vlees met het "Pré de chez nous"-label **geen allergenen of ggo's** en is het niet geïoniseerd. Kortom, het is een prachtig stukje duurzaam en lokaal vlees dat ook nog eens **overheerlijk smaakt**.



## ECHT VERANTWOORD

100% VERANTWOORD

Ook aan dierenwelzijn wordt extra veel aandacht besteed. De dieren worden verzorgd met **speciale borstels** en ze hebben **meer ruimte, licht** en verse lucht. Het label "Pré de chez nous" doet het dus veel beter dan de marktnormen vereisen



# Kortom, het is Belgisch, gezond en bovendien : lekker !

François Godefroid  
in GREZ-DOICEAU



**Onze telers**

Op 15 juli 2022

Denis Devillers  
in LIGNEY

Taelman Frères  
in ENINES

Thierry & François Gauthier  
in CORTIL-WODON

Philippe et Pierre Marneffe  
in MEUX

Pierre Mailleux  
in FERNELMONT

Jonathan Janssens  
in ERMETON-SUR-BIERT

Didier et Damien Noël  
in HASTIÈRE

Cédric Bilocq  
in HEINSCH

Een samenwerking tussen Meester-grossier Bernard Gotta,  
de geselecteerde Sobemax-telers, veevoederproducent  
Dumoulin en de vleesuitsnijderij van Luik.



**VIANDE**  
DE LIÈGE