

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®**-voeding van veevoederfabrikant Proxani. 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 bovenal : lekker !

François Godefroid
in GREZ-DOICEAU



Onze telers

Op 15 juli 2022

Taelman Frères
in ENINES

Denis Devillers
in LIGNEY

Philippe et Pierre Marneffe
in MEUX

Thierry & François Gauthier
in CORTIL-WODON

Jonathan Janssens
in ERMETON-SUR-BIERT

Pierre Mailleux
in FERNELMONT

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

Didier et Damien Noël
in HASTIÈRE

Cédric Bilocq
in HEINSCH



VIANDE
DE LIÈGE