

HOLLANDS RUNDVLEES

bij Keurslager Littooi

Voor het rundvlees van Keurslagerij Littooi selecteren we zelf de beste runderen van het Blonde d'Aquitaine ras. Het is niet zo eenvoudig om aan dit lekkere vlees te komen: jongere runderen van deze rassen zijn schaars. Keurslagerij Littooi weet ze echter te vinden. Vaak bij kleinschalige agrarische bedrijven; veehouders voor wie het fokken echt een passie is. En waarbij dierenwelzijn hoog in het vaandel staat. Dit geeft de beste garantie op het lekkerste vlees. En dat proef je.

Het vlees wordt verwerkt in onze slagerij tot heerlijke producten en specialiteiten. Hierdoor weet je dat je bij Keurslager Littooi altijd verzekerd bent van een veilig en vertrouwd stukje rundvlees.



ONS RUNDVLEES IS OP EN TOP HOLLANDS VLEES

Het is afkomstig van luxe vleesvee, dat is

- geboren bij een Nederlandse veehouder
- grootgebracht op een Nederlandse boerderij
- geslacht door een Nederlandse slachterij
- uitgesneden en geleverd door een Nederlandse vleeshandel



Deze oorsprong is heel belangrijk. In Nederland voldoen we namelijk aan strenge eisen met betrekking tot dierenwelzijn en voedselveiligheid.

WAAR WIJ VOOR STAAN:

- OP EN TOP HOLLANDS: VAN BOER TOT SLAGERIJ
- HET LEKKERSTE RUNDVLEES VOOR FIJNPROEVERS
- UITSLUITEND VLEES VAN LUXE VLEESVEE UIT NEDERLAND
- GEZOND ÉN SMAAKVOL
- DIERVRIENDELIJK GEHOUDEN
- DUURZAAM EN VERANTWOORD



Littooi, *keurslager*

Raadhuisplein 29, 4671 DA Dinteloord
0167522307

info@littooi.keurslager.nl, www.littooi.keurslager.nl

Verstand
van lekker
VLEES