



stadt
land
tier

KALB ROSÉ

Kalbfleisch garantiert aus Österreich

Kurze Transportwege und das AMA-Gütesiegel sind Garant für 100% Qualität und Herkunftssicherheit.

- Top-Qualität mit hervorragendem Preis-Leistungs-Verhältnis.
- Reduktion von Kalbfleisch-Importen
- Artgerechte Haltung auf Stroh

An diesem Siegel erkennt man das Fleisch:



Die rosa Fleischfarbe kommt durch die artgerechte Fütterung mit Milch, Heu, Maissilage und Stroh zustande.



Vorteile von Kalb rosé

Hohe Qualitätskriterien

Das AMA-Gütesiegel Qualitätsfleisch-Programm "Kalb rosé Austria" steht für einen besonders hohen Standard in der modernen Kalbfleischproduktion:

- nachvollziehbare Herkunft
- ausgezeichnete Qualität
- strenge Kontrollen

Kalb Rosé Kälber sind mindestens 6 Monate alt, und erreichen maximal ein Schlachalter von 8 Monaten. Damit unterscheidet es sich vom Milchmastkalb .

Weniger Kälbertransporte

Jedes dieser Kälber ist in Österreich geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt worden. Das wird nachverfolgbar dokumentiert. Die Kontrolle dieser Kriterien ist nicht nur intern, sondern auch durch unabhängige, externe Prüfgorgane garantiert.

Damit werden nicht nur Kälbertransporte ins Ausland reduziert, sondern auch Kalbfleischimporte aus den benachbarten Staaten nach Österreich eingedämmt.

Kennzeichnung durch dieses Logo



Das Fleisch vom AMA-Gütesiegel Kalb rosé ist für die Gastronomie bei verschiedenen Händlern leicht erhältlich. Frag also bei deinem nächsten Restaurantbesuch nach!