

www.bovillage.eu



**100%
qualità Bovillage**



**100%
il gusto che ami**

- 100% selezione** | La carne Bovillage proviene da vitelloni di razze da carne selezionate*, frutto del know how e della tradizione dell'allevamento francese, per offrire un rendimento e una conformazione ottimali.
- 100% soddisfazione** | Il capitolato Bovillage è stato creato per ottenere una carne che gli italiani apprezzano per il colore a crudo, il sapore, la tenerezza e la succosità.
- 100% servizio** | Una marca adatta alle esigenze di mercato che offre un prodotto di qualità costante e un approvvigionamento regolare, garantito solo dalle migliori aziende francesi.

* di cui almeno uno dei due genitori è di razza da carne



ALLEVAMENTO: 100% ECCELLENZA



Allevatori responsabili e una tradizione ancestrale

Norme europee e una carta delle **buone pratiche di allevamento**

Un'alimentazione naturale, prodotta al 92% in azienda agricola e bovini allevati al pascolo

Zone di produzione diverse e **una varietà di razze bovine**

affidatevi alla loro leadership indiscussa!

la **garanzia delle migliori cure** per l'animale nel corso della sua vita!

per **soddisfare i consumatori più esigenti!**

un'**offerta completa e gusti adatti a tutti i consumatori**; forniamo già **più di 40 paesi nel mondo** con carne bovina e bovini!

TRACCIABILITÀ: 100% SICUREZZA



Controlli e tracciabilità ottimali, con passaporto d'identità, di origine e controllo, dalla nascita alla macellazione, dalla fattoria al punto vendita

scegliete la **fiducia!**

CONTROLLI SANITARI: 100% GARANZIA



Controlli regolamentati dalle autorità pubbliche in materia di igiene e catena del freddo con ispezioni sanitarie

un'**offerta garantita!**

APPROVVIGIONAMENTO: 100% QUALITÀ E SERVIZIO



Industrie efficienti in materia di selezione delle carcasse, tecniche di refrigerazione, taglio "alla francese", frollatura e confezionamento per ottenere la massima tenerezza

una **fornitura di qualità costante** con **capacità di volumi elevati!**

Una rete di vendita concentrata che permette una relazione adeguata con la clientela

un **servizio attento alle vostre esigenze e relazioni commerciali efficaci!**

DISCIPLINARE BOVILLAGE: 100% ADATTO ALLE VOSTRE ESIGENZE



Carne fresca (carcassa o muscoli) proveniente da vitelloni nati, allevati e macellati in Francia:

- di cui almeno uno dei due genitori è di razza da carne (RAV - race à viande)
- allevati in aziende che rispettano il "Disciplinare delle Buone Pratiche di allevamento"
- macellati in stabilimenti certificati da una delle aziende del Club CVBE (Club Carne Bovina Europa)

Carne proveniente da carcasse:

- con un peso minimo di 350 kg (tranne per i vitelloni di meno di 15 mesi)
- con una conformazione minima R=
- con uno stadio di ingrasso 2 o 3

