

JAN

SAPPIG EN MALS

AMBACHT ANNO NU



VOL VAN SMAAK

De kalfsproducten van Jan zijn gemaakt van de beste stukken kalfsvlees. Kalveren die Jan met zorg selecteert. Jan laat zijn kalveren in alle rust opgroeien. En geeft ze de best mogelijke voeding. Want goede voeding proef je terug in het vlees. Daarom produceert Jan zelf het voer voor de kalveren. Zo houdt Jan de smaak en kwaliteit van het vlees hoog. En is voedselveiligheid geen punt, maar een garantie. Jan heeft dierenwelzijn hoog in het vaandel staan. Niet voor niets is kalfsvlees van Jan voorzien van het Beter Leven keurmerk.

Jan. Een op het oog oer-Hollandse naam. Maar ook een naam met een rijke historie. Jan staat voor de familiegeschiedenis van de VanDrie Group. Het was Jan van Drie die, met het eerste kalf dat hij kocht, heeft gezorgd voor de manier waarop we nu genieten van het meest smaakvolle en beste kalfsvlees. Kalfsvlees waar Jan nu ook de lekkerste panklare producten van maakt. Zoals kalfsburgers en sous vide gegaarde kalfsvleesproducten. Sappig en mals vlees. Licht verteerbaar. Vol vitaminen en mineralen. Stuk voor stuk gemaakt uit de beste delen van het kalf. Smaakvol zoals we dat bij Jan al generaties kennen en koesteren.

VOL VAN
SMAAK



DE KALFSPRODUCTEN
VAN JAN
ZIJN VERKRIJGBAAR
IN HET VERS-
EN DIEPVRIESSCHAP

[JANFOOD.COM](https://janfood.com)



LICHT VERTEERBAAR



MEER WETEN OVER HET KALFSVLEES VAN JAN?
SCAN DE CODE OF KIJK OP [JANFOOD.COM](https://janfood.com)