

Iberduroc



Der König der Marmorierung

Iberduroc

Duroc-Endstufeneber der aus Spanien stammt.

Für Erzeuger von Premiumfleisch mit höchster Genussqualität.

Der König der Marmorierung

- Lecker
- Zart
- Verlockend

Der beste Eber der Welt für die Premium-Schweinefleischproduktion

Göttlich, umwerfend, köstlich so beschreiben Schweineliebhaber das Erlebnis beim Verzehr von Iberduroc-Schweinefleisch.

Der Iberduroc ist ein Endstufeneber, der speziell für die Produktion von Premium-Fleisch gezüchtet wurde. Der Iberduroc ist groß und hat kräftige Beine, mit einem schönen goldbraunen Fell und schwarzen Hufen.

Nach Jahren der intensiven Zucht auf bestmögliche Fleischqualität ist der Iberduroc zu dem geworden, was er heute ist: Der Eber ist die Wahl für die Herstellung einer der bekanntesten spanischen Delikatessen: dem Ibérico-Schinken.

In den letzten Jahren ist die weltweite Nachfrage nach Premiumfleisch gestiegen. Um diese Nachfrage zu befriedigen, haben wir beschlossen, dem Rest der Welt einen Vorgeschmack auf Spaniens bestgehütetes Geheimnis zu geben. Von nun an bieten wir Iberduroc einer ausgewählten Gruppe von globalen Produzenten an, die die überragende Qualität dieses Ebers zu schätzen wissen.

Intramuskuläres Fett	★★★★★
Wasserbindevermögen	★★★★★
Zartheit	★★★★★
Fleischfarbe	★★★★★

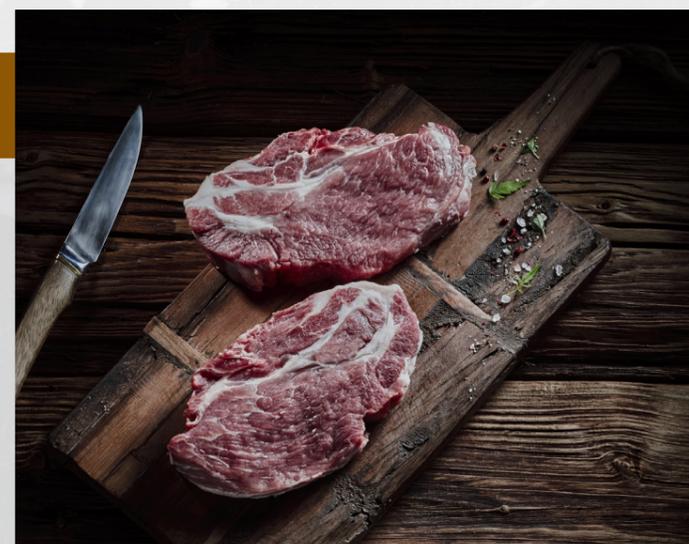


Wichtigste Produktstärken

1. Überragende Marmorierung
2. Optimaler pH-Wert
3. Kräftige, rote Fleischfarbe

IHRE VORTEILE:

ZART UND SAFTIG....
DAS LECKERSTE
SCHWEINEFLEISCH
DER WELT!



Praktische Tipps & Tricks

Grant Walling

Head of Topigs Norsvin Meat Group

Wenden Sie sich an Ihren lokalen Berater, um weitere Tipps und Tricks zu erhalten



- 1 Aufgrund des höheren Anteils an intramuskulärem Fett ist es wichtig, dass der Sättigungsgrad der Fette den Anforderungen der Verarbeitung entspricht. Überprüfen Sie die Fettquellen in der Fütterung, um sicherzustellen, dass das resultierende Fleisch für die angestrebten Produkte geeignet ist.
- 2 Verwenden Sie keine Eber oder Immunokastrate in der Produktion der Iberduroc-Nachkommen.
- 3 Iberduroc-Nachkommen sollten immer ad libitum gefüttert werden.
- 4 Platzieren Sie Kontrollsysteme, um übermäßig heiße Umgebungen zu vermeiden und passen Sie die Futterrationen während wärmerer Perioden an.
- 5 Um die gewünschte Fleischqualität zu erreichen, sollten Sie nur Lebendgewichte über 120kg vermarkten.