

Marktinformation KW 31/11

Iberischer Schweinerücken “Selecto” aus Galicien

Die Schweine sind eine Kreuzung aus 25% Ibérico, 25 % Landrace und 50% der Pietranrasse.

Sie werden statt, wie üblich mit fünf Monaten, erst in einem Alter von sechs Monaten geschlachtet. In den letzten zwei Wochen ihres Lebens werden sie ausschliesslich mit Kastanien gefüttert und in speziellen Ställen gehalten, in denen sie mehr Platz haben.

Durch die guten Haltungsbedingungen und das milde Klima der Region Galicien sowie die Kastanienfütterung bekommt das Fleisch einen leicht süsslich, nussigen Geschmack und zergeht auf der Zunge.

Die Fütterung und die Kreuzung der verschiedenen Rassen ist dafür verantwortlich, dass die “Selecto”-Schweine intramuskuläres Fett aufbauen, wodurch dieses Fleisch sehr viel saftiger und schmackhafter wird.

Die spezielle Fütterung in den letzten Wochen gibt dem Fleisch noch einmal eine bessere Struktur, die sich wesentlich von üblichen Qualitäten abhebt.

Die lange Tradition der Schweinezüchter in Galicien kommt Ihnen mit diesem Produkt entgegen, - es hat ein sehr gutes Preis-/Leistungsverhältnis und ist eine sinnvolle Alternative zum höherwertigem Iberico “Belota”-Schwein.

Art.Nr. 9219