



Duroc d'Olives charcuterie: een kwaliteitsverschil dat je meteen proeft

Eens je de smaak van Duroc d'Olives te pakken hebt, wil je niets anders meer op je bord... en op je brood! In Spanje en Italië zijn de beste hammen afkomstig van Duroc varkens. Kom gerust eens proeven van onze gedroogde ham, kookham of salami: om duimen en vingers van af te likken!



De Burggrave - Van Moer

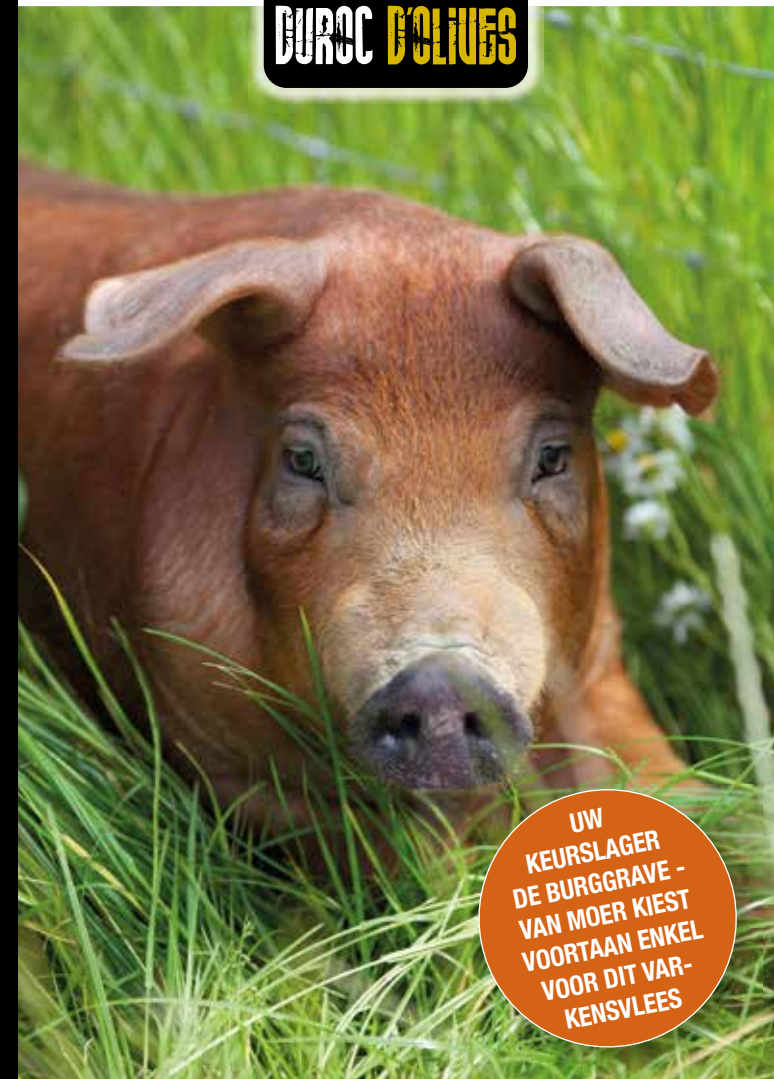
Willem Van Doornyckstraat 79

9120 Haasdonk

Tel: 03 775 78 04

www.keurslagerdeburggrave.be

Duroc d'Olives varkensvlees vindt u enkel
bij de betere slager en restaurant.



UW
KEURSLAGER
DE BURGGRAVE -
VAN MOER KIEST
VOORTAAN ENKEL
VOOR DIT VAR-
KENSVLEES

*“Speciaal”
voor uw smaak gekweekt*



Duroc d'Olives: daarom geeft het varkentje met de rode vacht het heerlijkste vlees

Ben je ook begaan met wat je eet? Je hebt groot gelijk! Als keurslager ben ik kieskeurig over wat er in mijn koeltoog mag liggen. Daarom heb ik voor ons varkensvlees een belangrijke keuze gemaakt. Voortaan bieden we uitsluitend vlees van Duroc d'Olives varkens aan. Waarom? Omdat ik ervan overtuigd ben dat dit het beste varkensvlees is dat je op de Belgische markt kan vinden. Het is afkomstig van het Duroc ras. Dit varken valt op door zijn rode vacht en zijn hangende oren. Maar veel belangrijker dan zijn looks is de hoge kwaliteit van zijn vlees. Het Duroc varken heeft meer intramusculair vet, wat zijn vlees malser en sappiger maakt. Maar wat doet die olijf in zijn naam? Wel, de Belgische kwekers van deze dieren hebben ondervonden dat de samenstelling van varkensvet kan beïnvloed worden door de vetbron in het voeder aan te passen. Door olijfolie bij het varkensvoer te mengen, dat verder alleen uit pure granen bestaat, maakten ze de smaak van het vlees nog beter. Zuivere granen en olijfolie: nergens elders ter wereld bestaat er een gezonder varkensdieet. Olijfolie bevat trouwens veel Omega 9 vetzuur, en dat vind je terug in het varkensvet. Het resultaat: het malste en sappigste varkensvlees met een verrukkelijke smaak! Zo tover je vanzelf de perfecte kotelet of braadworst uit de pan. Wedden dat jij er ook iets van bakt? Smakelijk!

