



Bataillé Duroc

Keurslager Michielsen

**AFKOMSTIG UIT SPANJE, ZEER MALS, SAPPIG, VERFIJND EN SMAAKVOL, ...
DE BASIS VAN EENUNIEKE CULINAIRE ERVARING.**

Midden in één van de mooiste natuurparken van Catalonië, 'Parque National de Garotxa', ligt een van de boerderijen van de familie Batallé. Hier zorgen ze al generaties lang dat de zorgvuldig geselecteerde moederdieren onder ideale omstandigheden de 100% raszuivere Duroc varkens kunnen voortbrengen.

Durocs zijn roodbruine varkens met kenmerkende hangende oren. De kleur kan variëren van lichtgoud tot een erg donkere, mahonie tint. Ze zijn breedgebouwd, van gemiddelde lengte en gespierd. Het zijn over het algemeen geen knuffelvarkens. Ze mogen geen witte vlekken hebben en slechts een beperkt aantal zwarte om als Duroc erkend te worden. Het intramusculair vetgehalte en de kwaliteit van het vet ligt aanzienlijk hoger dan bij normale varkens. Door jarenlang zorgvuldig te kruisen is men erin geslaagd om het vetpercentage van de vb. de Lomo, de rug van het varken, bij het Batallé Duroc varken op 5,5% te krijgen. Bij een normaal infovarcken ligt de waarde rond circa 1,2%. De vetten in het Batallé Duroc varken, die mede de bijzondere smaak van het varken bepalen, hebben als prettige bijkomstigheid dat het gezonde vetten zijn. Ze bevatten het zogenaamde 'Oleic acids', of enkelvoudig onverzadigde vetzuren. Deze vetzuren, hebben een positieve invloed op o.a. uw cholesterol. Bovendien is gehalte aan deze vetzuren dermate aanwezig dat we de claim "RIJK AAN ENKELVOUDIG ONVERZADIGDE VETTEN" (Europese Verordening 116/2010) mogen gebruiken.