



Zeeuwsvlaamse Duroc

Keurslager Michielsen



Je hebt varkens en varkens ... en je hebt Zeeuwsvlaamse Duroc varkens!

Het Zeeuwsvlaamse Duroc varken wordt gekweekt bij "Hoeve Buren" uit Lamswaarde, Nederland. "Door goed te zorgen voor je dieren, krijg je er veel voor terug!". Met deze visie voor ogen krijgen de varkens bij Hoeve Buren tweemaal zoveel ruimte als in de reguliere varkenshouderijen. De voeding van de varkens is goed uitgebalanceerd en bestaat uit geselecteerde granen, tarwe, gerst, rogge en lijnzaad. Daarnaast eten ze veel tarwestro. Daglicht en verse lucht is één van de belangrijkste aspecten voor een gezond varken, dus dat zit ook wel snor in de Zeeuwsvlaamse polder.

Het Zeeuwsvlaamse Duroc varken is samengesteld uit verschillende zuivere Duroc bloedlijnen vanuit Europa en Canada. Moederlijnen en vaderlijnen worden zorgvuldig geselecteerd op: karakter, gezondheid, groei en kwaliteit vlees. 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.

Wat maakt het vlees zo speciaal? Het vlees bevat geen medicijnen zoals antibiotica of andere synthetische groeimiddelen. Het vet van het Duroc varken is genetisch bepaald dat het goed voor de gezondheid is door het hoge percentage onverzadigde vetzuren (omega 3, 6 en 9). Daarnaast heeft het Duroc vlees een hoog

ijzergehalte en een hoog gehalte aan vitamines B en E. Kortom, al deze kenmerken zorgen voor smaakvol en heerlijk mals vlees! Van gehakt tot kotelet zeg niet zo-

maar varken tegen een echte scharrelvarken!
Bestel jouw stukje Zeeuwsvlaams Duroc vlees bij Keurslager Michielsens.



Extra mals
Sappig
Lekkere dooradering
van het vet
Volle smaak
Mooi rood vlees