

# DUROC D'OLIVES

# VARKENSVLEES

bij Keurslager Littooiij



## Het Duroc varken, een ras apart

De uitstekende kwaliteit van het Duroc d'Olives vlees dat je bij Keurslager Littooiij vindt, is te danken aan de combinatie van twee rassen varkens. De witte landraszeug en de bruinrode Duroc beer. Het resultaat is een lichtbruinrode kruising die voor heerlijk, mals en sappig vlees zorgt. Duroc d'Olives varkens leven in goed verzorgde en geventileerde stallen. Dankzij deze huisvesting wordt er hygiënisch gewerkt en het aantal ziektes tot een minimum teruggebracht. En het antibioticumgebruik zoveel mogelijk beperken en in de meeste gevallen zelfs uitsluiten.



## JOUW GEZONDHEID

Je weet dat de gezonde keuken het gebruik van olijfolie aanmoedigt. Olijfolie bevat weinig verzadigde vetten die schadelijk zijn voor onze gezondheid en veel mono-onverzadigde vetzuren. Doordat Duroc varkens deze olie met hun voeder innemen, krijgen ze in het varkensvet een gelijkaardige vetzuursamenstelling. Een goede zaak om hart- en vaatziekten te vermijden.

## SMAAK EN MALSHED VAN HET VLEES

Door de beslissing om olijfolie te kiezen als vetbron in het voeder, verbetert de smaak van het vlees en maakt het nog malser. Het Duroc voederprogramma start de aanmaak van vetten op het ideale moment tijdens de ontwikkeling van de dieren.

## WAAR WIJ VOOR STAAN:

- HET LEKKERSTE VARKENSVLEES
- UITSLUITEND VLEES VAN LUXE VLEESVEE
- DIERVRIENDELIJK GEHOUDEN
- DUURZAAM EN VERANTWOORD



**Littooiij, keurslager**

Raadhuisplein 29, 4671 DA Dinteloord  
0167522307

info@littooiij.keurslager.nl, www.littooiij.keurslager.nl

Verstand  
van lekker  
**VLEES**