



Het lekkerste **varkensvlees**
uit de Brabantse stal

Het verhaal achter PorkBest

PorkBest
varkensvlees
in het kort



- Het lekkerste varkensvlees voor fijnproevers
- Droog in de pan, sappig op het bord
- Uitstekende vlees/vetverhouding en volle smaak
- Afkomstig uit Brabantse stallen
- Altijd vers: vandaag geslacht, morgen bij de slager
- Eerlijk en duurzaam van boer tot bord



Het lekkerste **varkensvlees** uit de Brabantse stal

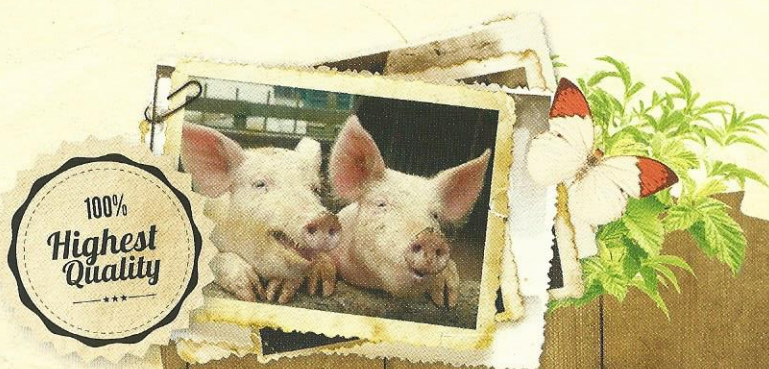
Het verhaal achter PorkBest

Lees mee en proef het verschil

Het PorkBest varkensvlees is vlees van varkens uit Hollandse stallen. U hoeft natuurlijk geen verstand te hebben van de varkenshouderij om een lekker stukje vlees te eten. Toch leggen we u graag uit waarom wij als slagerij graag een kijkje achter de staldeuren nemen. Lees mee en proef het verschil!

Varkens die het naar hun zin hebben

Ze scharrelen vrolijk door het hok, de PorkBest varkens. Het zijn varkens van het Duitse Pietran ras, gekruist met het Landras. Bij de Brabantse boeren hebben ze het goed. Deze varkenshouders - familiebedrijven met liefde voor het vak - voldoen namelijk aan Milieukeur. In hun bedrijfsvoering staat duurzaamheid centraal! Ze zorgen ervoor dat de varkens het naar hun zin hebben. Zo hebben de varkens daglicht in de stal, krijgen ze veel bewegingsruimte en vermaken ze zich met speeltjes. Van big tot slachthuis blijven ze in dezelfde groep bij elkaar. Voor een sociaal dier als het varken is dat een plus! Het welzijn in de stal belonen de varkens met een gezonde vleesgroei.



Vandaar die lekkere smaak...

De PorkBest varkens leven langer dan de meeste van hun soortgenoten. Het vlees kan daardoor beter rijpen, wat zich vertaalt in pure smaak. Omdat alle varkenshouders op maximaal tien kilometer afstand van het slachthuis zijn gevestigd, is het transport maar kort. Het varken heeft nauwelijks stress. Ook daardoor blijft het vlees smaakvol! De kenners van het slachthuis nemen alle tijd om het vlees te controleren. Dat is het voordeel van een klein slachthuis met betrokken medewerkers. Een prettig idee.

Droog en sappig vlees tegelijk

Wilt u een sappig stukje vlees aan uw vork prikken? Dan zal het PorkBest vlees u bevallen. Dit vlees is namelijk... droog. Wat is het geheim? Als u te nat vlees in de pan doet, gaat het niet bakken, maar sudderen. Het PorkBest varkensvlees heeft daarentegen minder overtollig vocht. Daardoor schroeit uw karbonaadje snel dicht en blijft de binnenkant sappig. Zet het mes er maar eens in! Dit 'droge en dus sappige' vlees is te danken aan het voer dat de varkens krijgen. Ze eten geen breivoeding maar krijgen verschillende granen. Droogvoer dus. Dat is te zien in de pan!

Alleen maar gelten

Een vrouwtjesvarken noemen we een gelt, een mannetjesvarken een beer. PorkBest varkensvlees is altijd vlees van een gelt. En dat is goed nieuws! Het vlees van een beer kan bij het bakken/braden namelijk een penetrante geur geven. Daarom kiezen we alleen de beste gelten eruit.

En nu in de pan...

Met het PorkBest varkensvlees in de pan bereidt u de lekkerste gerechten. Wilt u precies weten hoe u het vlees het beste kunt bereiden, zodat u het sappig en smaakvol houdt? Vraag ons dan in de slagerij om advies. Wij helpen u graag. Alvast eet smakelijk!

