



# 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.



# Piétrain

Keurslager Michielsen

**HET IS EEN VAN DE MEEST GESPIERDE VARKENSRASSEN TER WERELD,  
EN WAT ONS BETREFT ZEER SMAAKVOL.**

Piétrain is een Belgisch varkensras. Tussen 1920 en 1950 werd dit wit-zwarte varkensras uitsluitend in en rond Petrem (Frans: Piétrain) bij Geldenaken (Jodoigne) gefokt.

De Piétrain ontstond door kruisingen van het Belgisch Landras met Engelse Berkshires, die na de Eerste Wereldoorlog werden ingevoerd wegens een gebrek aan fokvarkens. Tot dan waren vleesvarkens niet alleen in trek om hun vlees, maar ook wegens hun vet. Toen na de Tweede Wereldoorlog de welvaart steeg, nam ook de vraag naar varkensvlees van hoge kwaliteit toe.

In tegenstelling tot in de meeste andere landen, wordt in België het meeste varkensvlees vers verkocht. Het Piétrainvarken, met zijn hoog slachtrendement en laag vetgehalte, werd al snel populair: eerst in de provincie Brabant, later over heel België. Het ras was echter stressgevoelig en daarom werd in de jaren tachtig gezocht naar goede kruisingen met stressresistente Large White (Yorkshire) varkens. Hieruit is dan het onderras Piétrain Rehal voortgekomen. Vroeger werd het ras gepromoot als het varken met de vier hespen. Piétrainvarkens zijn drager van de dikbilfactor. Hierdoor ontwikkelt de dikbilpartij zich in vergelijking met andere rassen tot uitzonderlijke proporties. Het haarkleed van de Piétrain is bont (wit met grote zwarte plekken).



# 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