

WEVERS FOOD

DUROC



Het Duroc varken is voornamelijk gekend vanwege zijn typische rode vacht en hangende oren. Durocs hebben echter aanzienlijke variatie in kleuren. De kleur kan variëren van een zeer licht gouden bijna gele kleur, tot een haast zeer donker mahonie.

HERKOMST

De effectieve herkomst van het Duroc varken is echter onduidelijk. Volgens sommige bronnen zou het rode ras oorspronkelijk via de slavenhandel vanuit Afrika naar het Amerikaanse continent getransporteerd zijn. Andere bronnen melden dan weer de import uit Europa via de 2de Amerika reis van Columbus naar Nova Scotia.

VOEDING

De specifieke voedersamenstelling is ontwikkeld op basis van drie pijlers:

- 1. Smaak en malsheid:** De keuze van olijfolie als vetbron in het voeder bepaalt in ruime mate de smaak en malsheid van het Duroc D'Olives varkensvlees. Bovendien bepaalt het voerprogramma de aanmaak van de vetten op het juiste moment van hun ontwikkeling.
- 2. Gezond voor de consument:** Olijfolie is arm aan verzadigde en rijk aan mono-onverzadigde vetzuren. Door het gebruik van olijfolie in het varkensvoer vinden wij een gelijkaardige vetzuursamenstelling terug in het varkensvet. Dit is positief in de strijd tegen hart- en vaatziekten.
- 3. Een vaste formule op basis van een mix van pure grondstoffen zoals tarwe, gerst en mais in combinatie met vezel- en eiwitbronnen levert een mals stukje vlees van constante kwaliteit.**