



BEST  PORK

GOLD SELECTION

DUROC NATURELL

Um 1800 herum entwickelte sich diese Rasse der roten Schweine im Nordosten der USA. Das moderne Duroc Schwein entstand ca. 1830 aus Kreuzungen von roten Jersey-Schweinen aus New Jersey, den alten Durocs aus New York und dem Iberischen Schwein aus Spanien.

Unter Fleischkennern sind die iberischen Duroc Schweine schon seit langem für ihre ausgezeichnete Fleischqualität bekannt. Das Fleisch des Duroc Schweins zeichnet sich vor allem durch einen hohen Anteil an intramuskulärem Fett aus. Dieses wird auch als Marmorierung bezeichnet. Diese hochwertige Qualität des fein marmorierten zarten Fleisches ist ein pures Geschmackserlebnis.

Um ein optimales Bratergebnis zu erzielen, tupfen Sie das Fleisch mit einem Baumwolltuch oder Küchentuch ab und lassen Sie es mindestens 30–60 Minuten bei Zimmertemperatur abgedeckt ruhen. Verwenden Sie zum Braten eine Edelstahl- oder Grillpfanne mit ein wenig Butterschmalz oder Pflanzenöl und achten Sie bitte darauf, dass die Pfanne mindestens eine Temperatur von 180° erreicht hat.

Braten Sie das Fleisch von beiden Seiten an, bis es eine schöne braune Farbe hat. Danach lassen Sie es bitte noch vor dem Servieren ein bis zwei Minuten ruhen. Damit Ihr Steak nicht auskühlt, können Sie es mit Alufolie abdecken.





DUROC NATURELL

Unser Sortiment



TOMAHAWK

Der rustikale Eyecatcher auf dem Grill!
Überraschen Sie Ihre Gäste doch mal mit etwas anderem als mit den typischen Grillklassikern vom Schwein.



FILET

Das feinste Teilstück vom Schwein eignet sich besonders für leckere Medaillons. Mit original Duroc Bacon umwickelt ein echter Genuss.



FRENCHED RACK

Vor allem etwas für das Auge, aber auch ganz besonders für den Gaumen. Unsere Frenched Racks sind auf jeder Party der Star. Genuss pur.



NACKEN

Das Nackenstück eignet sich besonders gut zum Grillen. Als ganzer Nacken gefüllt mit Zwiebeln oder Pflaumen erhalten Sie einen leckeren und saftigen Braten.



RÜCKEN

Aus dem mageren Rücken können Sie hauchdünne Minutensteaks, ein richtig deftiges 250 g Steak oder feines Geschnetzeltes zaubern.