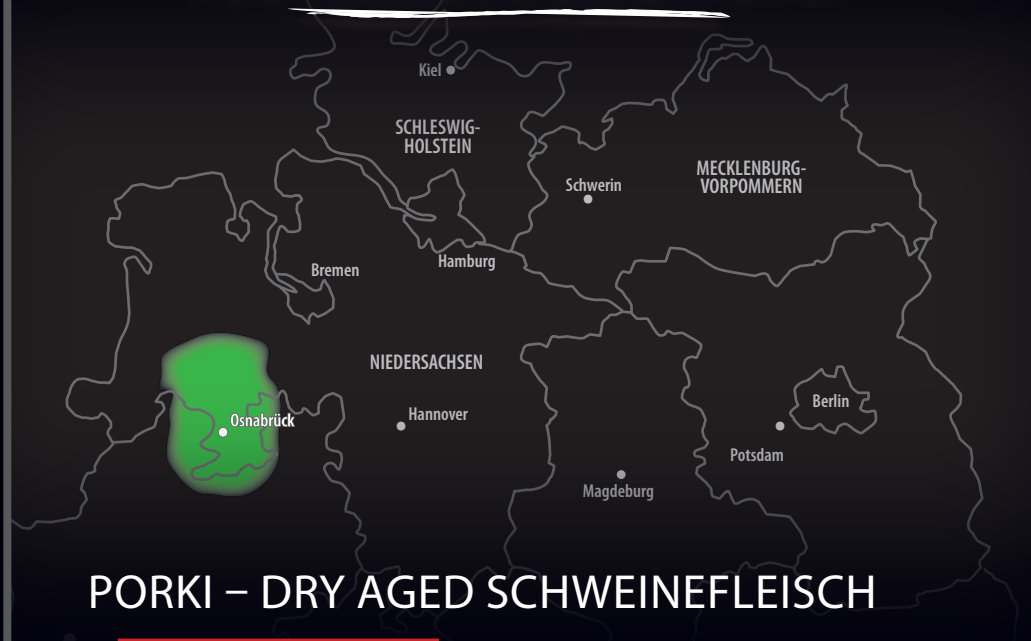




PORKI

Fleisch vom norddeutschen
Schwein mit Knochenreifung
über 21 Tage

100% DEUTSCHES FLEISCHERHANDWERK



PORKI – DRY AGED SCHWEINEFLEISCH

Bei der Herstellung unseres am Knochen gereiften Schweinefleisches „Porki“ arbeiten wir mit einem Betrieb zusammen, der auf eine lange Tradition in der Gewinnung von qualitativ hochwertigem Schweinefleisch zurückblickt. Um die Transportwege kurz zu halten, beschränkt sich das Unternehmen auf Zuchtbetriebe aus dem Raum Osnabrück mit einem Umkreis von rund 40 Kilometern. Auf den Höfen werden nur so viele Schweine gehalten, wie auch landwirtschaftliche Flächen zur Verfügung stehen, um anfallende Nährstoffe wieder auf den Weiden und Wiesen auszubringen. Die Ferkel stammen ausschließlich von eigenen Tieren ab und wachsen immer in Gruppen auf. Auch das Futter wird fast ausschließlich selbst angebaut.

Nach der ca. 21 Tage dauernden Reifung am Knochen erhalten wir unser bestes „Porki“ – ein sehr dunkelrotes und sehr trockenes Dry Aged Schweinefleisch von höchster Qualität.