

FLEISCHKUNDE



Schweinskarree

ohne Knochen, mit Schwarte
vom handelsüblichen Schwein
(meistens eine Kreuzung aus
Edelschwein und Landrasse)

Merkmal:

*schön mageres Fleisch, seit den
1950er Jahren auf hohem Mager-
fleischanteil gezüchtet.
Sehr mager, fein im Geschmack,
gutes Preis-Leistungsverhältnis.*



Schweinskarree

ohne Knochen, mit Schwarte
vom Mangalitzta-Schwein
(wird hier im Nemetz-Markt von
reinrassigen Tieren angeboten)

Merkmal:

*hoher Fettanteil mit einem hohen
Anteil an den ungesättigten Fett-
säuren (hochwertig!). TOP-QUALITÄT
und Bekömmlichkeit durch naturnahe
Fütterung und Freilandhaltung.*



Schweinskarree

ohne Knochen, mit Schwarte
vom Duroc-Schwein
(wird hier im Nemetz-Markt von
reinrassigen Tieren angeboten)

Merkmal:

*hoher Anteil an intermuskulärem
Fett = sehr gut marmoriertes Fleisch,
dadurch sehr zart und saftig!
TOP-QUALITÄT und bester Fleisch-
Geschmack!*