

Das **LANDURO SCHWEIN** ist eine Kreuzung aus dem Duroc und dem deutschen Edellandschwein. Seine Herkunft liegt in Thüringen. Die Landuro Schweine werden rein pflanzlich, mit hohem Getreideanteil gefüttert und wachsen in heimischen bäuerlichen Betrieben auf.

Das Landuro Schwein zeichnet sich durch fleischige Schultern, einen muskulösen Rücken und eine wohlgeformte Brust aus. Die genetische Eigenschaft, intramuskuläres Fett im Muskel einzulagern, liefert eine unvergleichliche Fleischqualität. Die weichen Fettlinien im Fleisch sorgen für außergewöhnlich saftigen Genuss. Ein Merkmal, das man sonst nur bei alt eingesessenen Schweinerassen findet.

Unsere erfolgreiche Komponente für die Gastronomie: Einzigartige Fleischqualität!

Vorteile des Landuro Schweines:

- gesunde Aufzucht
- hoher Getreideanteil im Futter
- zertifizierte Landwirte
- kurze Transportwege
- tierschonende Schlachtung
- modernste Verarbeitung
- hoher Hygienestandard

