

Dem Genuss auf der Spur...

Die Nachfrage unserer Gäste nach der Herkunft unserer Produkte - insbesondere des Fleisches - hat uns zur Reaktivierung der Landwirtschaft bewogen. Dabei setzen wir ganz bewusst auf die „alten, robusten Rassen“.

DUROC - JERSEY Freiland-Schweine - Das original Krumbacher Moorschwein



1823 erstmalig erwähnt stammt das DUROC aus den USA und zeichnet sich insbesondere durch seine herausragende Fleischqualität aus.

Das besonderes Merkmal dieser alten Rasse ist, dass weiche Fettlinien das Fleisch durchziehen. Dadurch entsteht ein außergewöhnlich hochwertiges saftiges und zartes Qualitätsfleisch .

Für diese intramuskuläre Marmorierung des Fleisches wird das DUROC weltweit geschätzt

Da die Tiere ausgesprochen robust sind erfolgt die Aufzucht und Haltung naturnah und tiergerecht in einem Freiland - Stall mit Stroheinstreu.

So ist ein natürliches heranwachsen der DUROC - JERSEY`s gewährleistet.

Futter verwenden wir nur aus biologischem Anbau von ausgesuchten Lieferanten.

Während den „Moor-Genußtagen“ im April und Oktober bereiten wir die DUROC mit Produkten und Kräutern aus dem Krumbacher Moor und Wald speziell für Sie zu.

Unsere DUROC - JERSEY Produkte

Filet
Steak (Rücken)
Schnitzel (Schale)
Braten (Hals)
Bauch (Krustenbraten) fertig
Ragout fertig / Fleisch
Haxen
Hackfleisch
Rohschinken geschnitten
Speck geräuchert (Bauch)
Brätknödel
DUROC - Moorbrandwurzeln
Sülzchen vom DUROC - Kopf
Grammelschmalz
Sauce von DUROC - Knochen

Gerne beliefern wir sie auch mit Schweinen

| | |
|----------------|------------|
| ¼ Schwein | ca 14,5 kg |
| ½ Schwein | ca 29 kg |
| Ganzes Schwein | ca 58 kg |

Alle Produkte sind küchenfertig zubereitet und vakuumiert

