



DUROC

Das Original
Premium-Schweinefleisch der Meisterklasse



Die Premium-Marke der Fleischmanufaktur Dietzel

Der Ursprung

Eine Schweinerasse von besonderer Art

Das Duroc Schwein ist eine Rasse mit einer außergewöhnlichen Herkunft. Sein Ursprung reicht bis ins 18. Jahrhundert zurück. Als Nachkomme alter europäischer Rassen ist das Duroc über den Umweg der Auswanderung nach Amerika gelangt. Dort entstand die Rasse im Nordosten der USA durch Kreuzung roter, afrikanischer Schweine mit dem iberischen Schwein - Das damals sogenannte „Duroc Jersey“. Typisch sind daher noch heute seine braun-schwarzen Flecken und die Schlappohren. 1885 wurden für das Duroc einheitliche

Rassenstandards festgelegt und so begann die Züchtung einer der exquisitesten Schweinerassen der Welt. Kenner wissen bereits das geschmackvolle Fleisch sehr zu schätzen, denn seine unverkennbare Qualität zeichnet sich vor allem durch den hohen Anteil an intramuskulären Fett aus. Dadurch bleibt das Fleisch beim Braten zum einen sehr zart und saftig, zum anderen gibt es aufgrund der kräftigen besonders aromatischen Speckschicht keinen Bratverlust.

▲ Es wird berichtet, dass der Name „Duroc“ auf einen Vollbluthengst zurückgeht, der Anfang des 19. Jahrhunderts in den USA als Rennpferd berühmt wurde.

Manufaktur mit Charakter

Fleischverarbeitung- und Veredelung aus einer Hand

Als Familienunternehmen in dritter Generation sind das Handwerk und die Tradition der Ursprung unseres meisterlichen Know-hows. Gepaart mit dem steten Antrieb sich innovativ weiterzuentwickeln, entsteht in unserer Fleischmanufaktur Tag für Tag kreatives handwerkliches Schaffen. Dabei richten wir unser Hauptaugenmerk auf die Entwicklung unverwechselbarer Produkte mit einem Mehrwert an Qualität und Geschmack. Gemeinsam mit unserem Kooperationspartner WM Agrar haben wir uns auf die Zucht und Verarbeitung von Duroc Schweinen spezialisiert. Über viele Jahre haben wir ein Premium-Markenprogramm erschaffen, welches nicht nur hinsichtlich

seiner Verarbeitung, sondern auch aufgrund seiner Mastbedingungen in der herkömmlichen Schweinehaltung seines gleichen sucht. Unser Bestreben ist es dem modernen, ernährungsbewussten Verbraucher ein Markenfleischkonzept zu bieten, das nachhaltig ist, Transparenz schafft und bei dem das Thema Tierwohl immer höchste Priorität hat.



Ein Markenfleisch mit Zukunft

Nachhaltig und transparent - Mit dem Fokus auf das Wohl unserer Tiere



Die tierfreundlichen Zucht- und Haltungsbedingungen werden von unserem Qualitätsmanagement durch ständige und außerplanmäßige Kontrollen überwacht. Um unseren Tieren eine angenehme und entspannte Lebensweise zu ermöglichen, stehen ihnen große Buchten mit viel Bewegungsfreiheit zur Verfügung. Ein Teil der Ställe ist zusätzlich mit Stroh eingestreut und mit Freigang nach draußen ausgestattet. Dadurch haben unsere Schweine viel Platz zum Spielen und können sich die Stallfläche nach ihren eigenen Bedürfnissen aufteilen. Organische Beschäftigungsmaterialien wie Holz, Hanf oder Reisig sorgen für eine aktive Bewegung der Tiere.



Die Gesundheit unserer Tiere steht für uns im Mittelpunkt. Daher finden die tierärztliche Betreuung sowie regelmäßige Gesundheitskontrollen durch unseren eigenen Veterinär statt. Durch eine gezielte Rundum-Versorgung können wir bereits seit Jahren auf den Einsatz von Antibiotikum als Arzneimittel in der Mast verzichten. So wachsen bei uns widerstandsfähige und gesunde Tiere heran.



Wir legen besonderen Wert darauf, dass unsere Schweine kein gentechnisch verändertes Futter erhalten. Dafür lassen wir uns vom Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e.V. wiederholt jedes Jahr neu zertifizieren und dürfen somit für die Auslobung unserer Produkte das Siegel „ohne Gentechnik“ nutzen. Damit ist garantiert, dass unsere SB-Frischfleischprodukte keine gentechnisch veränderten Rohstoffe enthalten. Als Alternative zum Soja setzen wir auf heimische Eiweißträger, wie Rapsschrot und verschiedene Hülsenfrüchte (z. B. Futtererbsen oder Ackerbohnen). Gezielt unterstützt werden wir dabei von unserem Kooperationspartner WM Agrar mit eigenen, regional angebauten Futtermitteln.



Der verantwortungsbewusste Umgang mit der Natur und ihren Ressourcen ist für uns ein zentrales Ziel. Zur Förderung der Nachhaltigkeit ist unsere Schweinemastanlage mit einer hochmodernen Biogasanlage ausgestattet. In dieser wird aus der anfallenden Schweinegülle und dem Schweinemist zum einen regenerativer Strom und Wärme produziert, welche wir zur Erzeugung eines gesunden Stallklimas nutzen. Zum anderen entsteht organischer Dünger, den wir für den hofeigenen Ackerbau einsetzen.



Entdecken Sie edle Teile im perfekten Zuschnitt

Exquisite Fleischqualität - Außergewöhnlich im Geschmack - Zarter und besonders saftiger Biss



1 Nacken ohne Knochen

Ein Cut, der vielseitig weiter verarbeitet werden kann. Charakteristisch ist seine markante Fettmarmorierung.



5 Karree mit Knochen

Die freigelegten Rippenknochen ermöglichen den Zuschnitt eines perfekten Koteletts, das durch den großzügigen Fettrand besonders geschmacksintensiv ist.



7 Schweinefilet

Das zarteste und unbedarfteste Stück vom DUROC Schwein – Purer Genuss garantiert!



9 Schweinelachs mit Fettauflage

Edel und besonders saftig präsentiert sich der Schweinelachs mit Fettauflage als ein außerordentliches Geschmackserlebnis.



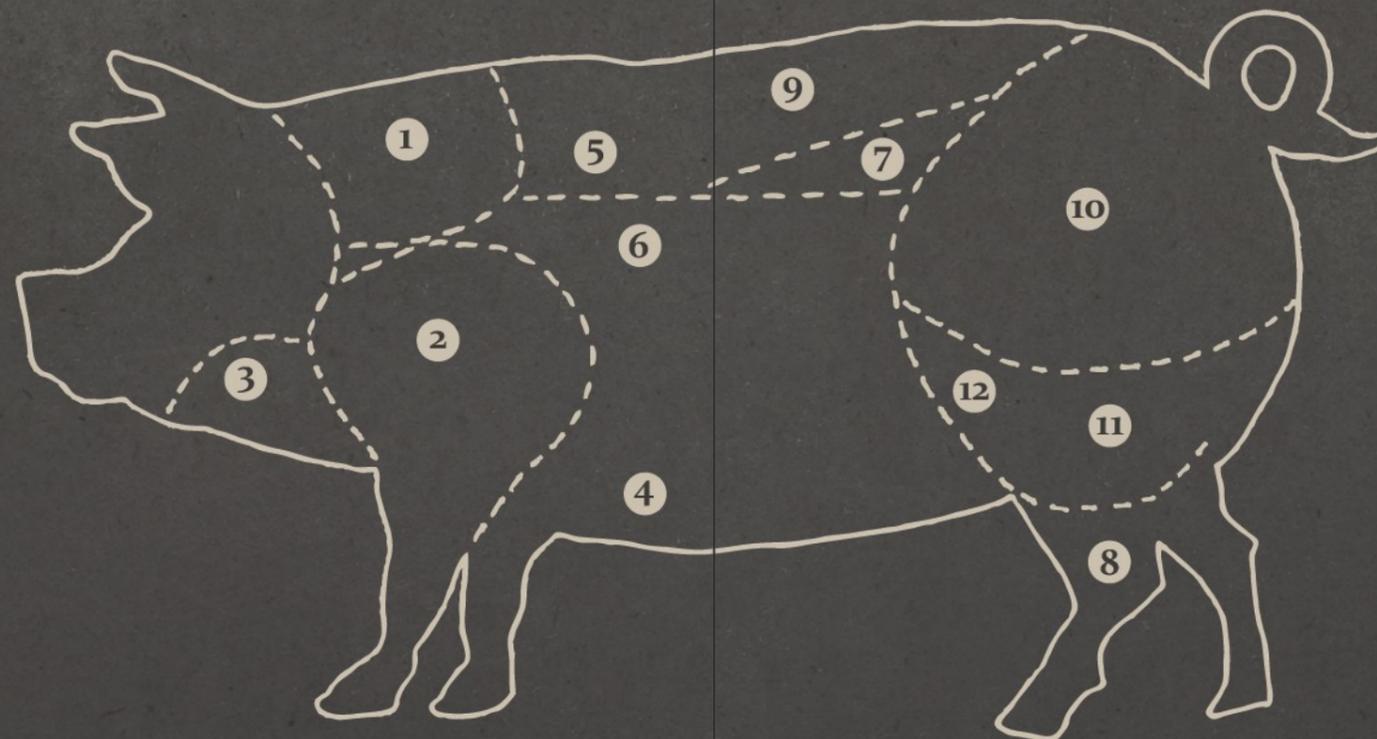
2 Krustenbraten aus der Schulter

Kräftig marmoriert und ausgestattet mit einer üppigen Schwarte, ist der Krustenbraten aus der Schulter ein beliebter Klassiker.



3 Magerbäckchen

Bestehend aus reinem Muskelfleisch und daher besonders zart, erleben Magerbäckchen als Schmor- delikatesse derzeit ein wahres „Gaumen-Comeback“.



10 Oberschale mit Deckel

Ein sehr wertvolles Stück vom DUROC Schwein, dass seine Form durch mageres, vorrangig kurz- faseriges Fleisch erhält.



11 Krustenbraten aus der Keule

Ausgestattet mit einer marmorierten, dünnen Fettauflage, ist der Krustenbraten aus der Keule das Spitzenfleisch zum Schmoren und Braten.



4 Bauch ohne Knochen

Ob gegart oder gegrillt – der DUROC Schweine- bauch überzeugt geschmacklich in jeder Zuberei- tungsweise.



6 Grillrippchen Natur

Gut durchwachsene Grillrippchen mit reichlich Fleischan- teil für einen intensiven und sehr angenehmen Biss und Geschmack.



8 Schinkeneisbein

Mit seinem extra hohen Fettanteil und dem stark durchwachsenen Fleisch, ist das Schinkeneisbein von aromatisch höchster Geschmacksklasse.

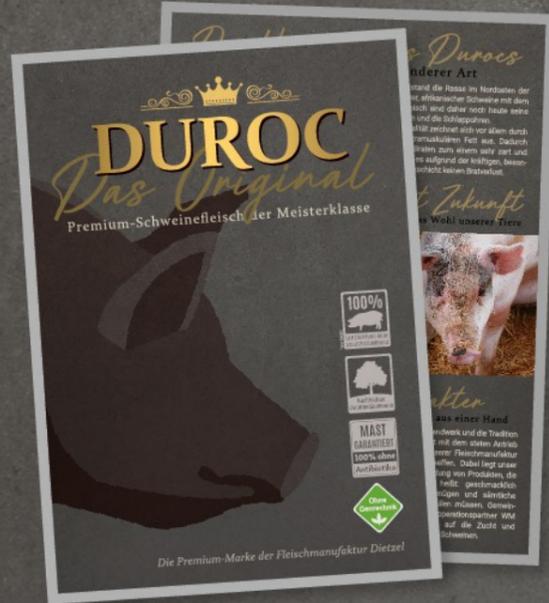


12 Schweinebraten aus der Nuss

Durch die feine Fleischfaserung des Nussbratens ist dieses Teilstück zart sowie mager und dennoch saftig im Geschmack.

Werben für Qualität

Aufmerksamkeit beim Kunden wecken
mit aussagekräftigen Promoartikeln



A5 Flyer/Handzettel



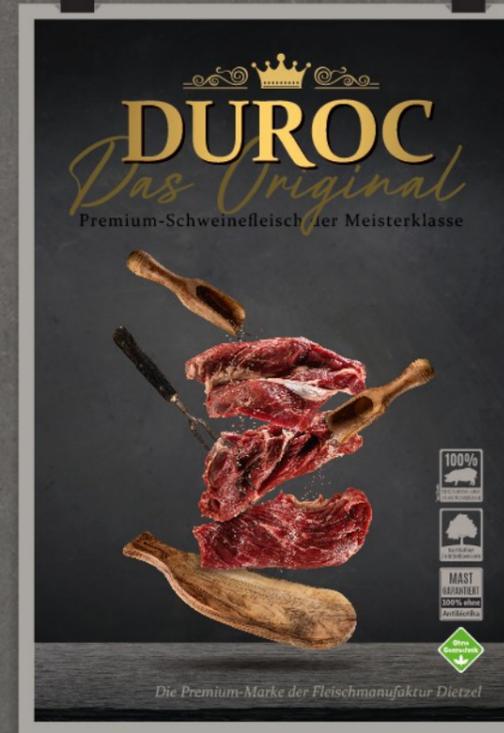
Preisschilder



Rollup-Banner



Thekenaufsteller
(16 cm Höhe)



Plakate in verschiedenen Formaten
für Plakaträhmen, Kundenstopper und
Thekenbereich



Drop-Flag indoor

Kontakt

Für alle Fragen rund um unser DUROC Markenfleisch, das Sortimentsangebot
oder Promoartikel steht Ihnen unser Verkaufsleiter gern zur Verfügung:

Guido Stackebrandt

+49 (0) 345 6928 516

0160 - 531 87 30

g.stackebrandt@dietzel-fleisch.de



Dietzel's Fleisch- & Wurstwaren GmbH

Am Bruchfeld 4

D-06179 Teutschenthal

☎ 0345 - 69 28 50

☎ 0345 - 69 28 511

@ zentrale@dietzel-fleisch.de

www.duroc-dasoriginal.de