

PorkBest  
varkensvlees  
in het kort



- Het lekkerste varkensvlees voor fijnproevers
- Droog in de pan, sappig op het bord
- Uitstekende vlees/vetverhouding en volle smaak
- Uitsluitend van Hollandse familiebedrijven
- Borging in de keten van boer tot slager
- Uit een keten met hart voor dier en milieu



**PORK BEST**  
VARKENSVLEES

Wilt u precies weten hoe u het vlees het beste kunt bereiden, zodat u het sappig en smaakvol houdt? Vraag ons dan in de slagerij om advies. Wij helpen u graag. Alvast smakelijk eten!

**PORK BEST IS EEN LABEL VAN  
VLEESHANDEL P.C. VAN DEN BERG BV**

Bonegraafseweg 4b - 6669 MH Dodewaard  
info@vleeshandelvandenbergnl.nl - 0488 - 41 05 30



**PORKBEST.NL**



**PORK BEST**  
VARKENSVLEES



Het lekkerste **varkensvlees**  
van de **Hollandse boer**

Het verhaal achter **PorkBest**





## voor de fijnproevers

Wie zou er niet van gaan watertanden? Een malse varkenshaas, een sappige karbonade of een kruidige speklap... Dat smaakt naar meer. Vooral als u het Pork Best varkensvlees van de ambachtelijke slager op uw bord hebt. Maak kennis met het lekkerste varkensvlees van uw slager. Als u net zo'n fijnproever bent als wij, hebt u de keuze snel gemaakt.

**PORKBEST.NL**

## Hét varkensvlees voor de ambachtelijke slager

Het verhaal achter PorkBest

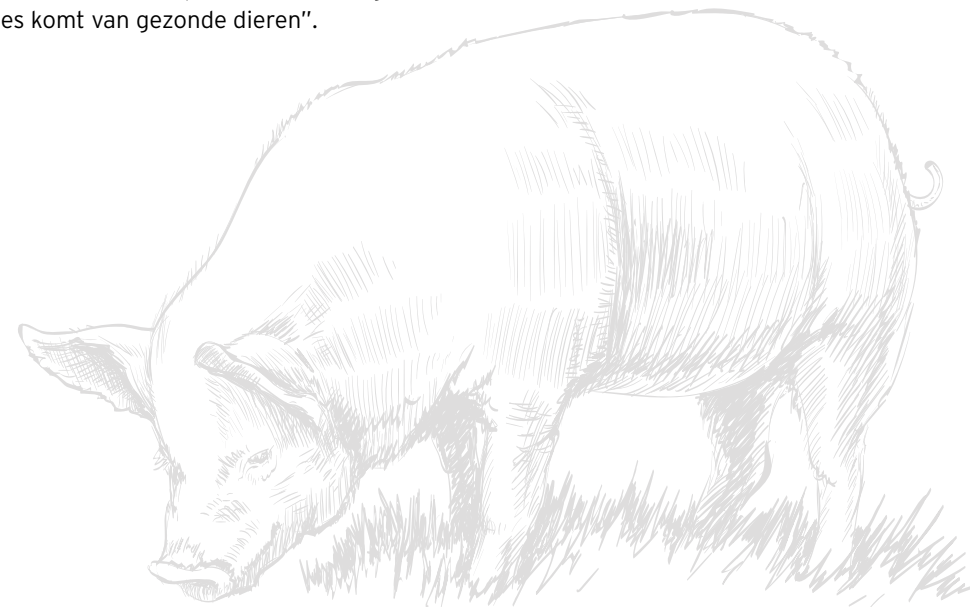


### Lees mee en proef het verschil

Het PorkBest varkensvlees is vlees van varkens uit Hollandse stallen. U hoeft natuurlijk geen verstand te hebben van de varkenshouderij om een lekker stukje vlees te eten. Toch leggen we u graag uit waarom wij als slagerij graag een kijkje achter de staldeuren nemen. Lees mee en proef het verschil!

### Varkens die het naar hun zin hebben

Ze scharrelen vrolijk door het hok, de Pork Best varkens. Het zijn varkens van het Piétrain ras. Bij de boeren hebben ze het goed. Deze varkenshouders - familiebedrijven met liefde voor het vak - voldoen namelijk aan het keurmerk Keten Duurzaam Varkensvlees. In hun bedrijfsvoering staan duurzaamheid en dierenwelzijn centraal! Ze zorgen ervoor dat de varkens het naar hun zin hebben. Zo hebben de varkens een dag- en nachtritme, krijgen ze veel bewegingsruimte en vermaken ze zich met speeltjes. Ook zijn ze gehuisvest in groepen. Voor een sociaal dier als het varken is dat een plus! Het klinkt logisch, en dat is het ook: "Gezond varkensvlees komt van gezonde dieren".



### Droog en sappig vlees tegelijk

Wilt u een sappig stukje vlees aan uw vork prikken? Dan zal het Pork Best vlees u bevallen. Dit vlees is namelijk... droog. Wat is het geheim? Als u te nat vlees in de pan doet, gaat het niet bakken, maar sudderen. Het Pork Best varkensvlees heeft daarentegen minder overtollig vocht. Daardoor schroeit uw karbonaadje snel dicht en blijft de binnenkant sappig. Zet het mes er maar eens in! Bij Pork Best vinden we het belangrijk respectvol met de dieren om te gaan. Vanuit het oogpunt van dierenwelzijn maar ook omdat het een meetbaar effect heeft op de kwaliteit en de houdbaarheid van het vlees. Korte transportafstanden en het voorkomen van stress rondom het transport door speciaal opgeleid personeel zorgen voor hoog dierenwelzijn en uiteindelijk een smakelijk stukje vlees.

### Alleen maar gelten

Een vrouwtjesvarken noemen we een gelt, een mannetjesvarken een beer. Pork Best varkensvlees is altijd vlees van een gelt. En dat is goed nieuws! Het vlees van de gelt is namelijk altijd mals en bijzonder smaakvol. Vleeskenners kiezen daarom altijd voor gelten.

### Belangrijke bouwstenen voor jong en oud

Wist je dat duurzaam varkensvlees boordevol nuttige eiwitten, vitamines en mineralen zit en daarom uitstekend past in een gebalanceerde voeding? Kijk voor meer informatie op [voedingscentrum.nl](http://voedingscentrum.nl)

### Over het keurmerk Keten Duurzaam Varkensvlees

Het keurmerk Keten Duurzaam Varkensvlees past precies bij Pork Best. Het vlees is afkomstig van varkenshouders die aan dit keurmerk voldoen. Deze familiebedrijven zorgen samen met de dierenarts goed voor hun dieren; ze gebruiken zo min mogelijk antibiotica. De stallen zijn diervriendelijk ingericht. Ook streven de varkenshouders naar een duurzame bedrijfsvoering, met zo min mogelijk milieubelasting en een laag (groene) energieverbruik.

