

Pork Best varkensvlees in het kort

- Het lekkerste varkensvlees voor fijnproevers
- Droog in de pan, sappig op het bord
- Uitstekende vlees-/vetverhouding en volle smaak
- Afkomstig van Hollandse boerderijen
- Altijd vers: vandaag geslacht, morgen bij de slager
- Eerlijk en duurzaam van boer tot bord



PORKBEST.NL



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 B.V.**



PORK BEST
VARKENSVLEES

Het lekkerste varkensvlees
van de Hollandse boer

Het verhaal achter Pork Best



Het lekkerste varkensvlees van de Hollandse boer

Het verhaal achter Pork Best

Lees mee en proef het verschil

Het Pork Best varkensvlees is afkomstig van Hollandse boerderijen. 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 Pietran ras, gekruist met het Landras. 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 welzijn in de stal belonen de varkens met een gezonde vleesgroei.



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.



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.



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 overmatig 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 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.

En nu in de pan...

Met het Pork Best varkensvlees in de pan bereidt u de lekkerste gerechten. 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!