

Porc de qualité exceptionnelle, aux caractéristiques uniques.

Plusieurs facteurs influencent la qualité
d'une viande de porc.
Lucyporc a compris et vous offre:



Le porc Nagano plus tendre, plus juteux, et plus savoureux.

■ **Un croisement de génétique optimal**
= un porc **plus gras**, un **persillage plus élevé**.

■ **Un programme alimentaire précis et standardisés**
= une **viande plus rouge** avec un **gras plus blanc**
et **plus ferme** (meilleure rétention d'eau et meilleur goût).

■ **Une diminution du stress de l'animal**
= une viande **tendre**.

■ **Ses méthodes d'abattage**
= une viande avec un **meilleur ph**, **meilleure rétention d'eau** et une **meilleure durée de vie**.

■ **Ses méthodes d'emballage**
= une **meilleure gestion du produit** et permet
un **bon vieillissement** de la viande.

En savoir plus ?

Femelle (Large White X Landrace)
Mâle (sélection de Duroc obtenu
après plusieurs croisements).

Plusieurs céréales (orge, blé, maïs, soya),
sans ractopamine et sans farine d'os
ou animal.

Ferme à proximité, méthodes de transport
permettant de diminuer le stress, bruite
et temps de repos avant l'abattage.

Méthode d'écorchage à chaud, con-
trôles rigoureux de la chaîne de froid et
normes sanitaires dépassant les exigences
canadiennes. Découpes faites à la main.

Technique d'emballage sous vide.

Le porc Nagano offert en plusieurs
coupes et produits transformés.

