

Duroc-Schweinefleisch vom Hof Niederberg

Produkte

Duroc-Schweine liefern durch ihre natürliche Marmorierung besonders saftiges und geschmackvolles Fleisch.

Ideal für Alltag und Grill - Qualität vom Hof zu fairem Preis

Duroc-Probier Paket ca 2kg

Preis 47.- / Paket

Plätzli
Buure Bratwürst
Burger
Buure-Schüblig (zum kalt essen)

Duroc-Grillpaket ca. 5kg

Preis 115.- / Paket

Kotelett
Halssteaks
Burger
Buure Bratwürste
Grill-Schüblig

Duroc- Familienpaket ca. 8kg

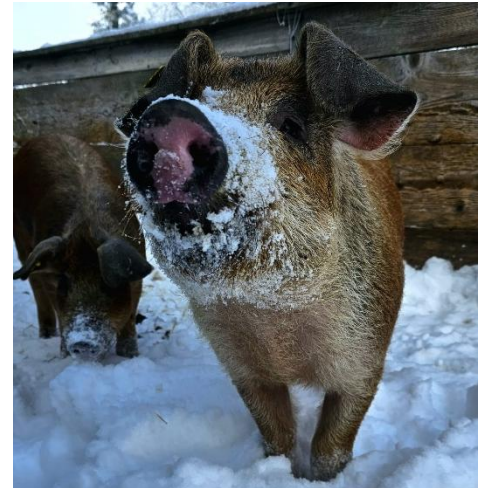
Preis 190.-/ Paket

Plätzli
Nierstück-Steaks
Hackfleisch
Geschnetzertes
Buure Bratwürste
Braten / Voessen
Pantli
Burger

Wurst Paket ca 3kg

Preis 70.-/ Paket

Grill Schüblig
Buure-Bratwurst
Buure-Schüblig (zum kalt essen)



Pantli (kalt essen)	7.-/Stk
Buure-Schüblig (kalt essen)	8.-/Päärli
Mostbröckli	60.-/kg
Buure Bratwürste	6.50/Päärli
Grill-Schüblig	8.-/Päärli
Burger (ca150gr) 4er Pack	14.-/Pack
Hackfleisch	20.-/kg
Filet	60.-/kg
Leberli	18.-/kg

Infos:

Edel- und Einzelstücke auf Anfrage und Vorreservation erhältlich
 Gerne gebe ich persönlich weitere Infos zu Anzahl und Preise

Nur begrenzte Anzahl Tiere pro Jahr verfügbar

Reservation empfohlen

Abholung/Lieferung

Direkt auf dem Hof Niederberg

Je nach Menge und Abo bringen wir sehr gerne ihre Bestellung direkt zu Ihnen nach Hause

Gefroren und vakuumiert abgepackt



Unsere Schweinerassen auf dem Hof Niederberg

Wir halten zwei verschiedene Schweinerassen mit unterschiedlichen Eigenschaften.

Nero delle Alpi – unsere Spezialität

Das Nero delle Alpi ist eine robuste, langsam wachsende Schweinerasse aus dem Alpenraum. Durch das langsamere Wachstum und die gute Fettqualität entsteht besonders aromatisches Fleisch mit schöner Marmorierung.

Besonderheiten:

- langsames Wachstum
- robuste alte Rasse
- sehr aromatisches Fleisch
- fein marmoriert
- kleine Produktionsmenge

Dieses Fleisch eignet sich besonders für Fleischliebhaber und für spezielle Genussmomente.

Duroc – Qualität für den Alltag

Das Duroc ist eine bewährte Fleischrasse mit guter Fleischqualität und etwas schnellerem Wachstum. Das Fleisch ist ebenfalls schön saftig und vielseitig verwendbar.

Besonderheiten:

- gute Fleischqualität
- saftig und zart
- ideal für Alltag und Grill
- gutes Preis-Leistungsverhältnis

Unser Duroc Fleisch ist ideal für die tägliche Küche.

Nero delle Alpi: Unsere Premium Spezialität mit besonders intensivem Geschmack.

Duroc: Unser Qualitätsschwein für den Alltag zu fairem Preis.

Warum zwei Rassen?

Wir möchten sowohl ein exklusives Spezialitätenfleisch (**Nero delle Alpi**) als auch hochwertiges, aber preislich moderates Fleisch für den Alltag (**Duroc**) anbieten.

So findet jeder das passende Produkt.

Beide Rassen wachsen auf unserem Hof unter den gleich guten Bedingungen auf – der Unterschied liegt vor allem in Wachstumsgeschwindigkeit, Fettqualität und Fleischcharakter.