

## Viande de porc Duke of Berkshire



La viande de porc Duke of Berkshire se distingue par sa couleur foncée, son persillage particulier et son caractère juteux unique. Il s'agit d'une viande de porc exceptionnelle. La viande présente une autre caractéristique étonnante : son goût sucré particulier. La viande doit ses propriétés spéciales à un pH élevé, à une structure de fibres musculaires plus fines et plus courtes et à une teneur élevée en graisse. La valeur de pH élevée garantit que la viande diminue à peine lors de la cuisson et que peu ou pas de jus de viande s'écoule lors de la découpe.



### Viande de porc Duke of Berkshire - Belgique

ISPC	Sligro-ISPC	Description de l'article
2133974	73141	Collier de porc entier
2133990	73143	Couronne de porc entière
2133982	73140	Longe de porc entière
2133958	73138	Poitrine de porc entière

