

# DUROC by Nucléus

La référence en  
qualité de viande



## DÉVELOPPER LE CONFORT DE CONDUITE D'ÉLEVAGE

 Efficacité  
alimentaire ★★★★★

 Vigueur des  
porcelets ★★★★★

 Haut statut  
sanitaire certifié ★★★★★



## ATOUTS CLÉS

### CROISSANCE

  
1150 g/j  
CMQ  
(30 - 115KG)

### QUALITÉ DE VIANDE

  
pH,  
couleur

### GRAS INTRAMUSCULAIRE

  
3 %

### RUSTICITÉ

  
Vigueur,  
taux de perte

## L'AVIS DE L'ÉLEVEUR

“ L'utilisation du Duroc by Nucléus permet de  
produire une viande de haute qualité.



Notre élevage de porcs permet de valoriser cette qualité supérieure à la fois en viande fraîche et en produits secs. Issus de verrats Duroc by NUCLÉUS spécialement sélectionnés sur le gras intramusculaire, nos porcs ont d'excellentes aptitudes d'élevage (GMQ, IC, TMP) mais surtout produisent une viande de qualité optimum : exsudat, couleur, pH, gras intramusculaire.

”

Leire Loyatho  
Ferme Elizaldia



## DESCRIPTIF

Nous portons une attention particulière aux **aplombs**, à la **rusticité** et à la **conformation** lors de la sélection des verrats Duroc by NUCLÉUS.



## OBJECTIFS DE SÉLECTION

- Croissance
- Qualité de viande
- Gras intramusculaire
- Épaisseur de lard
- Épaisseur de muscle



## PERFORMANCES SANITAIRES

Les animaux en sélection Duroc sont contrôlés régulièrement pour les pathogènes majeurs afin d'assurer la livraison d'animaux sains : Mycoplasma Hypopneumoniae, Actinobacillus Pleuropneumoniae, Rhinite atrophique, SDRP.

