

DUROC by Nucléus

Qualidade de carne de referência



FACILIDADE DE MANEIO

 Crescimento ★★★★★

 Vigor do leitão ★★★★★

 Estatuto sanitário ★★★★★



PONTOS CHAVES

CRESCIMENTO



1095 gr/d
GMD
(18 - 105KG)

QUALIDADE DE CARNE



pH,
Cor

GORDURA INTRAMUSCULAR



3 %

RUSTICIDADE



Vigor,
sobrevivência



PONTOS FORTES

Na seleção dos varrascos DUROC By NUCLÉUS, dedicamos especial atenção à seleção dos aprumos, rusticidade e conformação.



OBJETIVOS DE SELEÇÃO

- > Crescimento
- > Qualidade de carne
- > Gordura intramuscular
- > Gordura dorsal
- > Espessura de músculo



OPINIÃO DO PRODUCTOR

“ A utilização do DUROC By NUCLÉUS, permite-nos produzir uma carne de alta qualidade.

Valorizamos a qualidade de carne tanto em carne fresca, como em produtos transformados, produzindo na nossa exploração do País Basco, carcaças de peso elevado. Os nossos animais, resultado do cruzamento com o macho terminal DUROC By NUCLÉUS, especialmente selecionados para o critério gordura intramuscular, apresentam resultados de produção muito satisfatórios (GMD, IC, % de músculo), apresentando igualmente uma excelente qualidade de carne (retenção de água, cor, Ph e infiltração de gordura).

”
Leire Loyatho
Granja Elizaldia



GARANTIA SANITÁRIA

Todas as explorações são regularmente controladas relativamente às principais patologias, garantindo o fornecimento de animais livres de M. Hyo, APP, Rinitis, PRRS, Aujesky...

