

# DUROC by Nucléus

Qualidade de carne de  
referência



## FACILIDADE DE MANEJO

	Crescimento	★★★★★
	Vigor do leitão	★★★★★
	Estatuto sanitário	★★★★★

## 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 satisfeitos (GMD, IC, % de músculo), apresentando igualmente uma excelente qualidade de carne (retenção de água, cor, Ph e infiltração de gordura).



Leire Loyatho  
Granja Elizaldia

## PONTOS CHAVES

### CRESCIMIENTO

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



## 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...

