

DUROC by Nucléus

La referencia en calidad de carne



OBTENER UN MANEJO FÁCIL

 Índice de conversión ★★★★★

 Vigor del lechón ★★★★★

 Estatus sanitario alto ★★★★★

PUNTOS CLAVES

CRECIMIENTO


1095 g/día
CRECI. DIARO
(18 - 105KG)

CALIDAD DE CARNE


pH,
color

GRASA INTRAMUSCULAR


3 %

RUSTICIDAD


Vigor,
supervivencia

DESCRIPCIÓN

Cuidamos particularmente **aplomos, rusticidad y conformación** cuando se seleccionan los verracos Duroc by Nucléus.

OBJETIVOS DE SELECCIÓN

- > Crecimiento
- > Calidad de carne
- > Grasa intramuscular
- > Grasa dorsal
- > Espesor de músculo



SANITARIO

Cada granja esta regularmente controlada frente a las principales enfermedades para garantizar la entrega de animales sanos : libres de M. Hyopneumoniae, Actinobacillus Pleuropneumoniae, Rinitis, PRRS.



OPINIÓN DEL GRANJERO

“ El uso del Duroc by Nucléus nos permite producir una carne de alta calidad.

Valoramos esta calidad de carne tanto en carne fresca como en productos secos, produciendo en nuestra granja del País Vasco canales de alto peso. Nuestros animales están finalizados con Duroc by Nucléus, especialmente seleccionado sobre el criterio de grasa intramuscular, tienen muy buenos resultados en granja (GMD, IC, % de magro) pero sobre todo una alta calidad de carne : retención de agua, color, pH y grasa intramuscular.

”
Leire Loyatho
Granja Elizaldia

