

Fleisch, Wurst und Schinken vom Bunten Bentheimer Bio-Schwein

Das Bunte Bentheimer Schwein ist eine Schweinerasse aus der Grafschaft Bentheim und dem Emsland, das seit Mitte des 19. Jahrhunderts bekannt ist. Damals schätzte man die ausgesprochene Anspruchslosigkeit der Tiere und ihre guten Muttereigenschaften. Ende der 50er Jahre des letzten Jahrhunderts geriet das Bunte Bentheimer Schwein in die Mühlen des sich ändernden Verbraucherverhaltens und -Geschmacks. Fettarmes Fleisch war nun gefragt - das konnten die Bunten Bentheimer nicht liefern und so wurde die Zucht Stück für Stück aufgegeben. Heute kümmern sich einzelne Bauern wieder um das Überleben dieser einzigartigen, vom Aussterben bedrohten Schweinerasse.



Eigenschaften

Die positiven Eigenschaften haben sich bis heute erhalten. Das Bunte Bentheimer Schwein ist ein mittelgroßes Schwein im Landschweintyp (Schlappohren) und ist durch unregelmäßig schwarze Flecken auf weißem oder hellgrauem Grund gekennzeichnet. Die Bunten Bentheimer Schweine gelten als robuste, gesunde Tiere mit guten Muttereigenschaften. Genügsam und stressresistent sind sie an die regionalen Gegebenheiten angepasst und bereichern Mensch und Natur.



Buntes Bentheimer Bio-Schwein

Die Bio-Fleischqualität

Der etwas erhöhte Fettanteil ergibt ein Bio-Fleisch von



exzellenter Qualität und hervorragendem Geschmack.

Der Speckanteil ist verhältnismäßig hoch, das Fleisch selbst weist einen hohen intramus-

kulären Fettanteil auf, was sich positiv auf die sensorischen Qualitäten des Fleisches in Geschmack, Aussehen und Brateigenschaften auswirkt.

Für Genießer

Was zeichnet das Bunte Bio-Bentheimer für den Genieser aus? Gewiss nicht die Magerkeit! Im Gegenteil, eine ordentliche Speckschicht schützt das Fleisch und bürgt für Geschmack. Der Speck sorgt dafür, dass bei der Wurstherstellung kein externes Fett zugesetzt werden muss, die Wurst saftig und herzhaft im Geschmack ist.



Eine besondere Delikatesse ist der Bio-Bentheimer Knochenschinken, der nach 8-10 Monaten Reifung zu Ostern 2012 auf den Markt kommen wird, Vorbestellungen werden bereits angenommen !

Eine rare Delikatesse für Kunden, die exzellentes Fleisch, Schinken und Wurst genießen möchten.