

The Duke of Berkshire



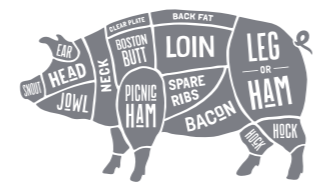
The proof is in the taste

THE DUKE OF BERKSHIRE

De smaak van de toekomst,
met de herinnering aan vroeger.

Onze varkens hebben hun naam te danken aan het gehucht "Berkshire" bij Oxford. Al in de achttiende eeuw wiebelden de Berkshires met hun zware, zwarte lijf en witte pootjes over de Engelse landerijen, ook van Queen Victoria. De Berkshires vinden hun oorsprong bij de Kelten. De Menapiers (lees: oude Belgen) slaagden er 400 jaar voor Christus in om als eerste in Europa wilde varkens te domesticeren; ze slachtten in de winter, streken het varkensvlees in met zeezout en lieten het in hun schuren drogen tot de herfst. Op deze manier konden ze het gerijpte vlees bewaren met een authentieke smaak. De Romeinen ontdekten deze kweek- en bewaarmethode van varkensvlees en kruisten het Keltisch varken met vele andere rassen over heel Europa verspreid. Omwille van hun laag aantal biggen en een trage groei werden deze smakelijke varkens met uitsterven bedreigd. Kees Scheepens & de familie Danis uit Koolskamp slagen erin om deze bijzondere varkens opnieuw te kweken. Danis zet terug een topvarken op de kaart bij sterren chefs en in de toonbank van de betere slaggers waar de consument opnieuw de smaak van weleer kan beleven.

Zowel in culinaire middens als bij de vakman in de slagerij werd enthousiast gereageerd. De consument ontdekte er de smaak van de toekomst met de herinnering aan vroeger.



De familie Danis kweekt "The Duke of Berkshire®" met respect voor milieu en dierenwelzijn. De zeugen en vleesvarkens hebben een grote vrijloop en leven voor 80 % op stro. Hun voerder bestaat uit natuurlijke granen en plantaardige vetten die de gezondheid voor mens en dier positief beïnvloeden. De volledige productie keten staat onder strenge kwaliteitscontrole van Danis "ISO 9001".

Smaakbeleving voor de consument is prioritair bij het kweken van "The Duke of Berkshire®".

"The Duke of Berkshire®" kent een groeiend succes omdat de consument vandaag op zoek is naar gezond en smaakvol varkensvlees.

Neem een kijkje op dukeofberkshire.eu en leer dit prachtig varken kennen.



VERS VLEES

Van dagelijkse kost tot een culinair feest



Het sappige, malse, dieprode en met vet gemarmerde vlees leent zich zowel voor de dagelijkse keuken als voor een culinair hoogstandje. Jeroen Meus, bekend van "Dagelijkse kost" op televisie, maakte voor de Ronde van Vlaanderen een heerlijke hutsepot met "The Duke of Berkshire®". O.a. drie sterren chefs Geert Van Hecke van de Karmeliet en Gert De Mangeleer van Hertog Jan zetten geregeld "The Duke of Berkshire®" op hun kaart.

Maar niet alleen Jeroen, Geert en Gert werken met "The Duke of Berkshire®"; vele topchefs, culinaire vakmensen en slaggers verkiezen "The Duke of Berkshire®" omwille van de extra vetrand die borg staat voor de unieke smaak. Het vet van "The Duke of Berkshire®" vervangt de boter en olijfolie in uw pan. Wie zijn dagelijkse keuken opnieuw op smaak wil brengen met "gehakt, worst, hamburgers, spiering kotelet, côte à l'os of een haasje", kiest voor "The Duke of Berkshire®". Surf eens op het internet en ontdek er de vele, vaak eenvoudig te bereiden gerechten met "The Duke of Berkshire®".

Vraag bij uw slager naar "The Duke of Berkshire®" en geniet van een ongekennde beleving.



CHARCUTERIE

Beleef de authentieke smaken van
"The Duke of Berkshire®" charcuterie.



Het smaakvolle vlees van "The Duke of Berkshire®" vormt de basis voor onze (h)eerlijke charcuterie. De authentieke bereidingswijze van het uitgebreide gamma lekkere vleeswaren is zeer belangrijk. De productie werd toevertrouwd aan de beste specialisten charcutiers. Vandaag kunnen wij u volgende charcuterie aanbieden: gedroogde ham en gekookte ham, ouderwetse paté, boerenkop, rilette, smout, salami, en droge worst. Het zijn allemaal topproducten voor de dagelijkse boterham of voor de bereiding van tapas en toastjes. Een charcuterieschotel met "The Duke of Berkshire®" is een onvergetelijke beleving.

Meer weten over "The Duke of Berkshire®"?

Surf naar:
dukeofberkshire.eu
dukeofberkshire.eu/nl/recepten

The Duke of Berkshire



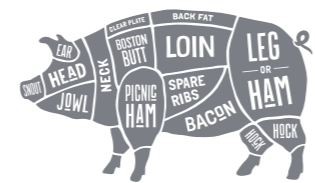
The proof is in the taste



THE DUKE OF BERKSHIRE

La saveur du futur, aux relents d'antan.

Nos porcs ont emprunté leur nom au hameau de "Berkshire" à proximité d'Oxford. Déjà au dix-huitième siècle, le porc Berkshire, avec son corps noir massif et ses courtes pattes blanches, peuplait largement les fermes anglaises, aussi celles de la Reine Victoria. Initialement, le Berkshire trouve son origine chez les Celtes. En 400 avant Jésus-Christ, les Ménapiens (lisez : les anciens Belges) ont été les premiers à parvenir à domestiquer les cochons sauvages en Europe ; ils les abattaient en hiver, enduisaient la viande de porc de sel marin et la faisaient sécher dans leurs granges jusqu'en automne. Ils étaient ainsi en mesure de conserver une viande venue à maturité et offrant une saveur authentique. Les Romains ont ensuite découvert cette méthode d'élevage et de conservation de la viande de porc et ils ont croisé le porc celtique avec de nombreuses autres races disséminées sur toute l'Europe. Suite à leur nombre limité de porcelets par portée et de leur croissance lente, ces porcs particulièrement savoureux ont été menacés d'extinction. Kees Scheepens & la famille Danis de Koolskamp sont parvenus à relancer l'élevage de ces porcs très particuliers. Grâce à Danis, ce porc de toute première qualité figure de nouveau au menu de chefs étoilés et derrière le comptoir des meilleurs bouchers, où le consommateur peut redécouvrir les saveurs d'antan. Les réactions ont été enthousiastes, tant dans les milieux culinaires qu'auprès des professionnels de la boucherie. Le consommateur y a découvert les saveurs du futur aux relents d'antan.



La famille Danis élève le "The Duke of Berkshire" dans le respect de l'environnement et du bien-être de l'animal. Les truies et les porcs à viande bénéficient d'une grande liberté et vivent sur paille pendant 80% du temps. Leur fourrage est composé de céréales naturelles et de graisses végétales, qui exercent une influence positive sur la santé de l'homme et de l'animal. L'intégralité de la chaîne de production est placée sous le contrôle de qualité sévère du certificat "ISO 9001" de Danis.

L'aspect gustatif pour le consommateur est prioritaire dans le cadre de l'élevage du "The Duke of Berkshire". Le "The Duke of Berkshire" connaît un succès croissant parce que le consommateur d'aujourd'hui est à la recherche d'une viande de porc aussi saine que savoureuse.

Jetez un coup d'œil sur dukeofberkshire.eu et apprenez à connaître ce porc magnifique.



VIANDE FRAÎCHE

De la cuisine de tous les jours à une véritable fête culinaire

La viande juteuse, tendre, d'un rouge profond et marbrée d'une fine couche grasseuse se prête à merveille à toutes les initiatives, tant la bonne cuisine de tous les jours que les prouesses culinaires. Jeroen Meus, connu pour son émission télévisée "Dagelijkse kost" (Cuisine de tous les jours), a préparé un savoureux hocheport à base de "The Duke of Berkshire" pour l'émission Ronde van Vlaanderen (Le Tour de Flandre). Plusieurs chefs étoilés, dont Geert Van Hecke du restaurant de Karmeliet et Gert De Mangeleer du restaurant Hertog Jan, mettent régulièrement le "The Duke of Berkshire" à l'honneur sur leur carte. Mais Jeroen, Geert et Gert ne sont pas les seuls à aimer travailler le "The Duke of Berkshire" ; de nombreux chefs réputés, professionnels culinaires et bouchers préfèrent le "The Duke of Berkshire" pour son bord gras supplémentaire qui se porte garant de sa saveur unique. Le gras du "The Duke of Berkshire" remplace le beurre ou l'huile d'olives dans votre poêle. Envie de rehausser la saveur de votre cuisine de tous les jours à base de "viande hachée, de saucisse, de hamburgers, d'une côtelette, d'une côte à l'os, voire d'un filet" ? Optez pour le "The Duke of Berkshire". Surfez sur l'Internet et découvrez les nombreux mets, souvent très simples à préparer, à base de "The Duke of Berkshire".

Demandez du "The Duke of Berkshire" à votre boucher et jouissez d'une découverte inédite.



CHARCUTERIE

Vivez les saveurs authentiques de la charcuterie "The Duke of Berkshire".

La viande savoureuse du "The Duke of Berkshire" forme la base de nos délicieuses charcuteries. Le mode de préparation authentique de la vaste gamme de charcuteries savoureuses est particulièrement important. La production a été confiée aux meilleurs spécialistes charcutiers. Aujourd'hui, nous sommes en mesure de vous proposer les charcuteries suivantes : jambon séché et jambon cuit, pâté à l'ancienne, tête pressée, rillettes, saindoux, salami et saucisses sèches. Ce sont systématiquement des produits de toute première qualité pour les tartines de tous les jours ou la préparation de tapas et toasts. Un plateau de charcuteries de "The Duke of Berkshire" est une expérience inoubliable.

En apprendre davantage sur le "The Duke of Berkshire" ?

Surfez vers :
dukeofberkshire.eu
dukeofberkshire.eu/fr/recettes