

Filet de porc long de la région
env. 3,5 kg



Filet de porc spécial de la région
env. 2 kg



Quasi de porc de la région
2 x env. 900 g



Filet mignon de la région
2 x env. 500 g



Côtelette de porc spéciale de la région
env. 2 kg



Cou de porc de la région
env. 2 kg



VIANDE DE PORC SUISSE DE LA RÉGION

Notre assortiment comprend dès à présent de la viande de porc fraîche des régions d'Appenzell, de Lucerne et de la Gruyère.

Notre visite dans l'élevage porcin fut un vrai plaisir. Trois éleveurs nous ont expliqué pourquoi la paille joue un rôle très important et l'effet positif du parcours extérieur sur la qualité de la viande. Par souci de durabilité, les autres morceaux de viande de porc sont travaillés par des boucheries triées sur le volet. Sur les pages suivantes, vous en apprendrez plus sur ces porcs pleins d'entrain.

EXCLUSIVITÉS
RÉGIONALES



VIANDE DE PORC DE LA GRUYÈRE

André Pittet est un éleveur gruyérien qui détient ses porcs avec un parcours extérieur sur une surface plus grande et paillée. À l'aide de stores, il régule la luminosité et l'approvisionnement d'air, procurant ainsi un climat sain dans la porcherie. Les poils longs sur le bout de queue en tirebouchon montrent que les porcs se sentent bien. Ils se servent de la paille pour s'y prélasser, s'y rouler et la mordiller. Grâce aux sorties à l'air frais, ils sont plus détendus, ce qui se répercute de manière positive sur la qualité de la viande.

La viande de porc de la Gruyère est disponible exclusivement dans les régions suivantes:
Berne, Bienne, Neuchâtel, Fribourg, Vaud, Genève, Valais.





VIANDE DE PORC LUCERNOIS



La ferme d'Eugen Schwegler à Willisau est sise sur l'une des nombreuses collines de l'arrière-pays lucernois. Il est l'un de nos éleveurs de porcs lucernois. Le climat de la porcherie est très agréable et sent bon la paille. Les fenêtres procurent une luminosité naturelle. Les box paillés offrent aux porcs assez de place pour dormir, se prélasser et jouer. Tous ces facteurs se répercutent de manière positive sur la qualité de la viande.

La viande de porc lucernois est exclusivement disponible dans les régions suivantes: Bâle, Soleure, Emmental, Suisse centrale.





VIANDE DE PORC APPENZELLOIS



INSPIRATION
POUR LA CARTE DES METS
transgourmet.ch/recettesorigine

Albert Breitenmoser est l'un de nos éleveurs appenzellois qui détient ses porcs sur une surface plus grande et paillée avec un parcours extérieur. Il faut en tout temps proposer une occupation aux animaux, sinon ils s'ennuient. Aussi, le sol à l'intérieur est généreusement recouvert de paille longue, le parcours extérieur accessible en permanence. Se rouler dans la paille et jouer avec, ainsi que se dépenser à l'air frais font du bien aux animaux et cela se répercute de manière positive sur la qualité de la viande.

La viande de porc appenzellois est exclusivement disponible dans les régions suivantes: St-Gall, Zurich, Argovie, Grisons, Tessin.

