



Mięso ze świń rasy puławskiej



Polska hodowla
z tradycją

Dlaczego warto wybrać właśnie wieprzowinę?

Czy wiesz, że mięso wieprzowe...*

- ma dwukrotnie niższą zawartość tłuszczu, niż do tej pory uważano
- zawiera znacznie mniej soli i cholesterolu niż kurczak
- jest źródłem żelaza, które z mięsa wchłania się w 20-50%, a z popularnego szpinaku zaledwie w 1%!
- zawiera około 23% dobrze przyswajalnego białka
- jest źródłem cennych witamin z grupy B oraz witamin E, PP, D i K
- 100 g schabu to 152 kcal, czyli mniej niż 100 g tuszki kurczaka, która ma 158 kcal

Jeżeli zastanawiasz się, która wieprzowina jest najlepsza, wybierz tę pochodzącą z tradycyjnych, polskich hodowli. Szukaj na opakowaniach informacji, że mięso pochodzi ze świń rasy puławskiej – to jedna z najstarszych i najbardziej cenionych polskich ras, której hodowlą zajmują się polscy rolnicy, posiadający niewielkie, rodzinne gospodarstwa na Lubelszczyźnie, Mazowszu, Podlasiu czy Kujawach. Mięso pochodzące ze świń rasy puławskiej jest kruche, smakowite i pełne składników odżywczych.

* Dane na podstawie publikacji pt. „Aktualna wartość dietetyczna wieprzowiny, jej znaczenie w diecie i wpływ na zdrowie konsumentów”, dostępnej na www.polsus.pl



Na co zwrócić uwagę, kupując wieprzowinę?

Przede wszystkim warto wybierać mięso pochodzące z polskich hodowli, ponieważ możesz mieć wówczas pewność, że jest ono świeże, bo przebyło krótką drogę z gospodarstwa do zakładu mięsnego oraz do sklepu i nie było wcześniej mrożone.

Kupując wieprzowinę, pamiętaj aby sprawdzić:

- kolor – powinien być ciemnoróżowy,
- zapach – świeże mięso jest niemal bezwonne

Czym wyróżnia się wieprzowina ze świń puławskich?

Odpowiedź jest prosta:

Wyjątkowym Smakiem!

Obecnie wielu z nas poszukuje mięsa wieprzowego i wędlin regionalnych o wyjątkowym smaku i wysokiej jakości, wytwarzanych według tradycyjnych receptur. Ten trend stał się szansą rozwoju dla rodzimych, polskich ras zwierząt, między innymi świń rasy puławskiej. Historia tej rasy sięga początków XX wieku kiedy to zapoczątkowano w południowo-wschodniej Polsce hodowlę dzisiejszych „łaciatek”. Faktem jest, że prowadzone przez dziesiątki lat prace hodowlane w Polsce i w Europie spowodowały znaczne zmniejszenie zawartości tłuszczu w wieprzowinie dostępnej dziś na rynku. W efekcie zmniejszeniu uległa kaloryczność wieprzowiny a także grubość słoniny, ale również znacząco obniżyła się zawartość tłuszczu śródmięśniowego w mięsie, co jest zjawiskiem niekorzystnym, zwłaszcza dla koneserów tego gatunku mięsa. Tłuszcz śródmięśniowy ma ogromny wpływ na smakowitość mięsa, powodując jego kruchość i soczystość po przygotowaniu. Stwierdzono, że jego zawartość na poziomie 2-3% w schabie gwarantuje właściwe walory smakowe gotowej potrawy. Mięso ze świń rasy puławskiej, w odróżnieniu od mięsa wieprzowego ze świń innych ras, odznacza się właśnie takim poziomem tłuszczu śródmięśniowego. Każdy z nas może łatwo ocenić wzrokowo, czy dany kawałek schabu w sklepie ma właściwy poziom tłuszczu „niosącego” smak, ponieważ tłuszcz śródmięśniowy to nic innego jak sieć cieniutkich, białych niteczek widocznych na plastrze schabu.

Kontakt



Polski Związek Hodowców
i Producentów Trzody Chlewnej „POLSUS”
ul. Ryżowa 90, 02-495 Warszawa

tel.: +48 22 723 08 06 Biuro
+48 22 667 93 07 Dział Księgowości i Kadr
fax: +48 22 723 00 83
e-mail: polsus@polsus.pl

www.polsus.pl
www.wieprzowinaregionalna.pl

