

La viande de porc suisse est de la meilleure qualité.

Une bonne cuisine vit d'ingrédients de première qualité. Avec la viande suisse, vous avez toutes les garanties: nos produits satisfont aux plus hautes exigences de qualité – de l'élevage à la transformation de spécialités carnées en passant par la détention animale. Venez vous en convaincre par vous-mêmes.

Une viande d'une saveur parfaite est une question de qualité. Pour cela, chaque détail compte, à commencer par la sélection d'une race qui soit en mesure de satisfaire à de telles exigences élevées. En Suisse, c'est la Suisag, le centre de prestations pour la production porcine, qui assume cette tâche exigeante. Vétérinaires, agronomes, agriculteurs, bouchers et laborantins travaillent en étroite collaboration et unissent leurs connaissances spécialisées pour leurs projets.

Qualité oblige

L'amélioration de la qualité de la viande est le principal objectif de la Suisag. Pour ce faire, on croise diverses races porcines et l'on compare les résultats entre eux avec des méthodes ultramodernes. Des races indigènes éprouvées jouent ici un rôle important. On aspire à:

- une importante part de viande avec peu de graisse,
- guère de perte d'eau lors de la préparation,
- une belle marbrure pour une meilleure délectation et saveur.

Les résultats sont probants. Avec des sélections indépendantes, l'élevage porcin suisse a réalisé aujourd'hui de gros progrès au niveau de toutes les caractéristiques de qualité importantes. Dans ce but, on ne lésine pas sur les moyens – preuve supplémentaire que la viande porcine est produite dans notre pays à un niveau nettement plus élevé que n'importe où ailleurs.

Et de plus...

Outre l'élevage, on a également en Suisse des exigences élevées en matière de détention et d'affouragement des porcs. Aucun autre pays européen n'a de lois et de prescriptions aussi sévères que nous. Celles-ci garantissent:

- une détention animale conforme aux besoins de l'espèce,
- une alimentation animale exempte d'OGM,
- des trajets de transport courts,
- une transformation sûre et hygiénique.

Qualité signifie également contrôle à tous les niveaux. Ainsi, chaque morceau de viande de porc suisse est documenté tout au long du processus de sa création, et il est donc possible de remonter jusqu'à l'étable. Et depuis l'étable, bien entendu aussi jusqu'aux registres d'élevage de la Suisag.