



# LiVar

## KLOSTERSCHWEIN

ES IST MEHR WERT,  
ALS DU BEZAHLST!



Frans de Rond  
LiVar Schweinezüchter

### #besseressen

Es gibt wieder Schweinefleisch mit Geschmack und akkuratem Fettanteil. LiVar, das Klosterschwein aus der niederländischen Provinz Limburg eint genau die positiven Eigenschaften, welche traditionelle, bereits ausgestorbene Schweinerassen hatten: Robustheit und die genetische Eigenschaft, Fett intramuskulär einzulagern, wodurch ihr Fleisch einen hervorragenden Eigengeschmack bekommt. So ist ihr Fleisch ähnlich stark marmoriert, wie das der berühmten spanischen Ibérico-Schweine. Zudem ist es fester und dunkler als das ihrer Artgenossen aus der Intensivmast. Feinschmecker von früher wie heute schätzen genau das an gutem Fleisch: Geschmack, Zartheit und Saftigkeit.

Das LiVar Schweinefleisch erfüllt voll und ganz unseren Ansatz: „**Mit gutem Gewissen genießen. Garantiert.**“ Durch LiVar Schweinefleisch heben Sie sich gegenüber Ihren Mitwerbern ab, denn im umkämpften Segment „Schweinefleisch“ bekommen Sie ein herausragendes Produkt, welches in Deutschland exklusiv von uns angeboten wird.



Produktinfo für Profis, denn Ihr GUTES FLEISCH ist unsere Mission



# LiVar

## KLOSTERSCHWEIN

### #geschmacksexplosion

Besonders saftig und aromatisch!  
Durch das intramuskuläre Fett ist das Fleisch besonders zart und hat einen hervorragenden Eigengeschmack!

### #facts

Unser herrliches und geschmacksvolles Schweinefleisch beziehen wir von unseren niederländischen Nachbarn rund 20 km von unserem Hauptsitz entfernt: genauer gesagt aus der Abtei Lilbosch in Echt. Dort werden die LiVar Schweine bereits seit über 21 Jahren artgerecht aufgezogen.

Durch Paarung des typisch niederländischen Landschweins mit dem Schwäbisch-Hällischen, dem englischen Essex-Saddleback sowie dem amerikanischen Duroc-Schwein, konnte ein ansprechendes Ergebnis gewonnen werden: LiVar, das Limburger Klosterschwein (von nld. **Limburgse Varken**). Hintergrund der Zuchtbemühungen ist, ein Schwein zu züchten, das Fleisch mit Geschmack und deutlichem Fettanteil produziert. So eint das Klosterschwein genau die gleichen positiven Eigenschaften, die traditionelle, bereits ausgestorbene Schweinerassen hatten: Robustheit und die genetische Eigenschaft, Fett intramuskulär einzulagern, wodurch ihr Fleisch einen hervorragenden Eigengeschmack bekommt.

Die Schweine leben in Offenstallhaltung, d. h. sie haben die Möglichkeit zu suhlen und zu scharren. Und das tun sie auch gerne! Gefüttert werden die Tiere mit Getreide aus der Region. Damit erhalten sie eine rein vegetarische Fütterung. Das macht ihr Fleisch zusätzlich sehr aromatisch.

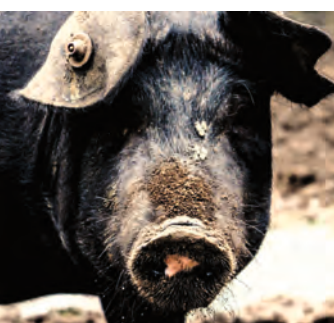
### #glücksschwein

#### Die Misere im Segment Schweinefleisch - Warum Sie stattdessen „LiVar“ kaufen sollten?

Aus welchem Blickwinkel man es auch betrachtet: bei konventionellem Schweinefleisch liegt die Priorität nicht auf dem Geschmack! Beim LiVar Klosterschwein ist das Gegenteil der Fall. Durch die schöne Marmorierung erhalten Sie ein Stück Fleisch, welches alle Kriterien erfüllt: Geschmack, Zartheit und Saftigkeit - **Ihre Gäste oder Kunden werden begeistert sein!** Schweinefleisch mit Geschmack, wie es noch unsere Großmutter kannte. Das Fleisch vom LiVar Klosterschwein ist perfekt geeignet für qualitätsbewusste, authentische Genießer für die Nachhaltigkeit eine große Rolle spielt.

Dadurch, dass das Klosterschwein in der Lage ist, das Fett intramuskulär einzulagern, wird das Fleisch besonders zart und aromatisch. Es bleibt beim Braten saftig statt auszutrocknen und es gibt kaum Gewichtsverlust.

Weitere Vorteile sind die 100%ige Rückverfolgbarkeit und eine absolute Transparenz in der Produktionskette, sowie unsere exklusiven Vertriebsrechte in Deutschland, die Ihnen unvergleichbare Produkte mit Alleinstellungsmerkmal sichern.



Schwein gehabt ...

