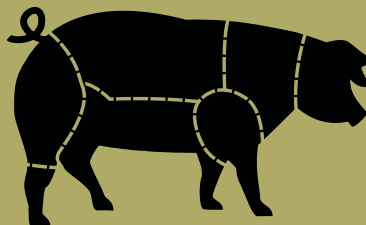




Grill me tender!

ελληνικό!
ασφαλές!
τρυφερό!

100%



Η φιλοσοφία μας

Η φιλοσοφία μας στην παραγωγή χοιρινού κρέατος βασίζεται στις απαιτήσεις της μεσογειακής διατροφής, ανανεώνοντας έτσι μια παραδοσιακή στην επιχειρηματική κτηνοτροφική δραστηριότητα, με μια εντελώς σύγχρονη αντίληψη.

Στόχος μας είναι να αναβαθμίσουμε το χοιρινό κρέας (παραδοσιακό κρέας της ελληνικής κουζίνας) από την κορυφή της Πυραμίδας της Μεσογειακής Διατροφής, δίνοντάς του μια πιο συχνή θέση στην εβδομαδιαία διατροφή των σύγχρονων καταναλωτών με οφέλη για την υγείας μας.

Επιτύχαμε την παραγωγή καινοτόμου χοιρινού κρέατος, εμπλουτισμένου σε λιπαρά οξέα ωμέγα-3 και ωμέγα-6 και με βελτιωμένα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (γεύση, οσμή, άρωμα, χρώμα κλπ).

Σύμφωνα με τις απαιτήσεις του σύγχρονου καταναλωτή όχι μόνο για ασφαλή τρόφιμα στην βάση της σχέσης «από τη φάρμα στο πιάτο», ικανοποιούμε τις απαιτήσεις των καταναλωτών για την παραγωγή ασφαλούς λειτουργικής τροφής με επιπλέον υγιεινά οφέλη, στην βάση της σχέσης «από τον καταναλωτή στη φάρμα».



ελληνικό!
ασφαλές!
τρυφερό!

100%

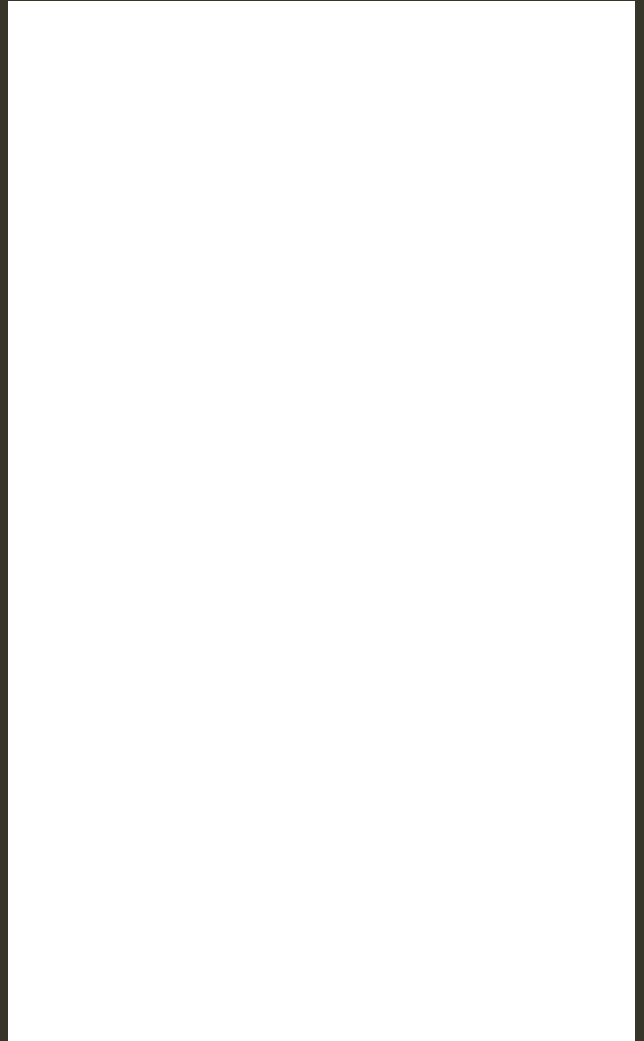
Η φάρμα μας

Εφαρμόζουμε καινοτόμες μεθόδους και ένα ολιστικό πρόγραμμα διαχείρισης της υγείας των χοίρων της εκτροφής μας για την παραγωγή ενός καινοτόμου χοιρινού κρέατος.

Το κατοχυρωμένο με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας «ελληνικό Τρυφερό Χοιρινό» είναι αποτέλεσμα μακροχρόνιας έρευνας με την Κτηνιατρική Σχολή του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας (Καρδίτσα) και σε συνεργασία με εξειδικευμένα εργαστήρια και με το Κέντρο Τεχνολογικής Έρευνας Θεσσαλίας ενσωματώνοντας πρωτοποριακές έρευνες και καινοτομίες.

Η διατροφή των ζώων που εφαρμόζεται στην εκτροφή μας βασίζεται σε μια φόρμουλα ειδικού συμπλήρωματος διατροφής, που περιλαμβάνει:

- αιθέρια έλαια ελληνικής ρίγανης,
- ελαιοπαραπροϊόντα, βασισμένα σε πάστα ελιάς, με υψηλή θρεπτική αξία, πλούσια σε μονοακόρεστα λιπαρά οξέα, ελαϊκό οξύ και πολυφαινόλες
- πολυφαινόλες, που παράγονται από το υγρό κλάσμα που εξέρχεται κατά τη διαδικασία εκχύλισης ελαιολάδου από προσεκτικά επιλεγμένα ελαιοτριβεία που παράγουν μόνο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο αποκλειστικά από βιολογικές καλλιέργειες ελιάς σε μεσογειακές συνθήκες.
- Βιταμίνες και άλλα φυσικά συστατικά



Το δίπλωμα ευρεσιτεχνίας εισάγει την παραγωγή χοιρινού κρέατος με βελτιωμένη οργανοληπτική αξία και χαρακτηριστικά, καθιστώντας το πολύ νόστιμο, ιδιαίτερα εμπλουτισμένο με ωμέγα-3 λιπαρά οξέα και με πολύ χαμηλή αναλογία λιπαρών οξέων omega-6 / omega-3 σε σύγκριση με το συμβατικό χοιρινό κρέας. Επιπλέον, το νέο προϊόν χοιρινού κρέατος εμφανίζει υψηλή αντιοξειδωτική ικανότητα, όπως δείχνει η παρατηρούμενη ουσιαστική μείωση του TBAR δείκτη λίπους, σε σύγκριση με το λίπος των συμβατικά εκτρεφόμενων χοίρων.

Εκτός από τα παραπάνω, το νέο προϊόν παράγεται με τη συμμετοχή μόνο φυσικών φυτικών υλικών του Μεσογειακού Περιβάλλοντος και έχει πολύ χαμηλό περιβαλλοντικό αποτύπωμα, γεγονός που ευθυγραμμίζεται με τη νέα παγκόσμια τάση για προστασία του περιβάλλοντος και των φυσικών πόρων. Το «Ελληνικό Τρυφερό» είναι εμπλουτισμένο σε MUFAs και PUFAs (ω-3 & -ω-6) με σημαντικά οφέλη για την ανθρώπινη υγεία.

Grill me tender!

ελληνικό!
ασφαλές!
τρυφερό!

100%



ΦΑΡΜΑ ΑΦΟΙ ΜΠΟΥΧΛΑΡΙΩΤΗ
ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ Θ. ΜΠΟΥΧΛΑΡΙΩΤΗΣ - ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ Θ. ΜΠΟΥΧΛΑΡΙΩΤΗΣ ΣΙΑ
Αγ. Γεώργιος, Λάρισα, 41 500, Ελλάδα
Τηλ. 6932 618588
www.tryfero-xoirino.gr