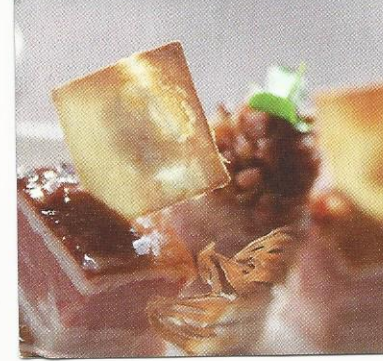
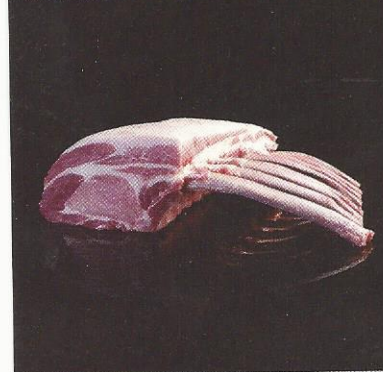
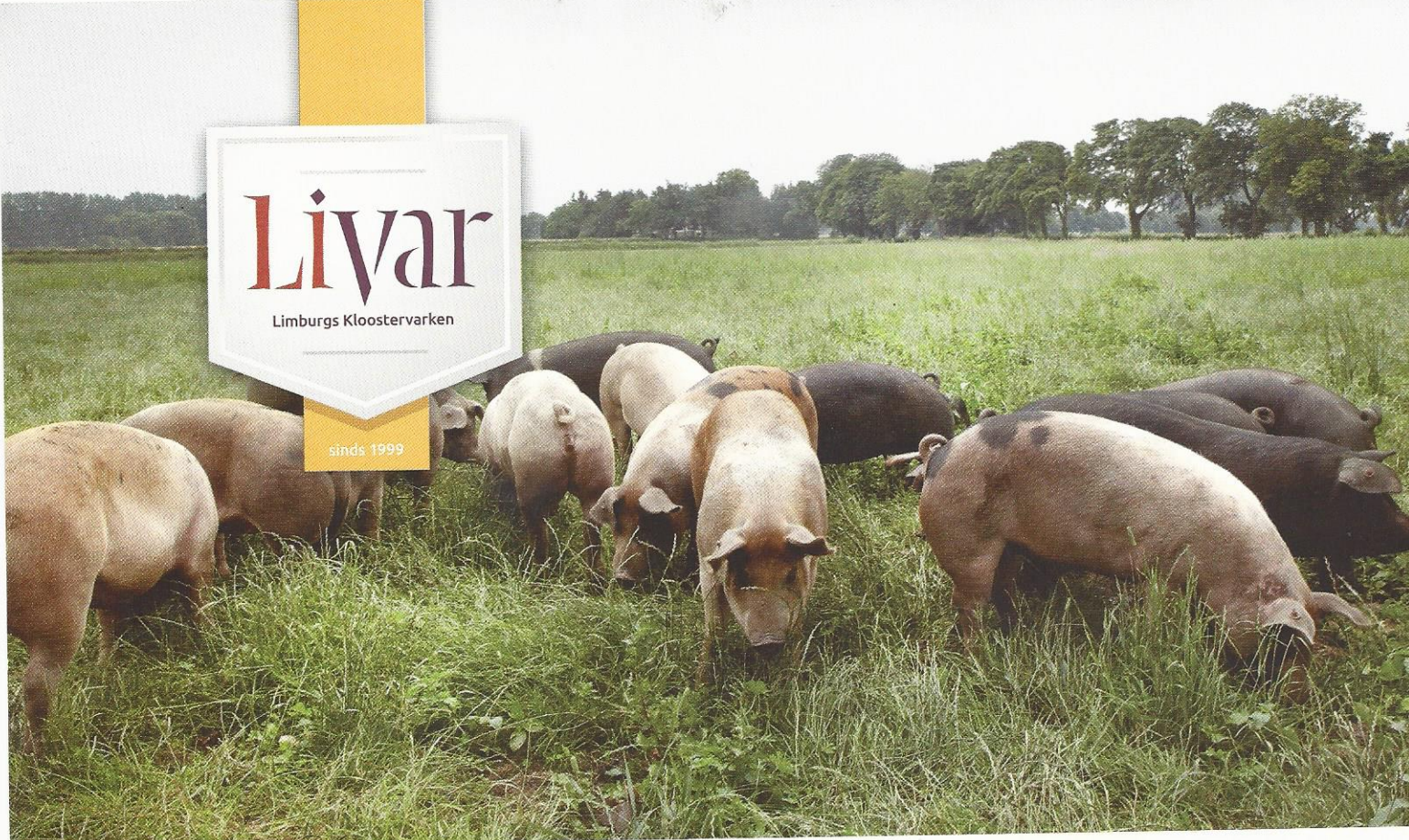




Livar

Limburgs Kloostervarken

sinds 1999

Livar, het Limburgs Kloostervarken

Varkensvlees met smaak. Dat vlees komt van de Livar varkens. De oorsprong van deze bontgekleurde varkens ligt op abdij Lilbosch in Echt. Daar kunnen de Livar varkens naar hartenlust in de kloostertuinen wroeten en rollen in de modder. De maaltijd van deze bijzondere varkens bestaat uit vers geteelde Limburgse granen. En dat proef je!

Eén van de unieke kenmerken die het Livarvlees onderscheidt van ander vlees is de bijzondere leefwijze van het Livarvarken. Deze Limburgse varkens hebben het voorrecht om rond te mogen scharrelen in de frisse buitenlucht op een scharrelboerderij.

Het Livarvlees is doorregen met vet. Vet is de smaakdrager van vlees en geeft het Livarvlees een sterke, aangename en natuurlijke smaak. Bovendien kent het bij de bereiding nauwelijks gewichtsverlies waardoor het vlees heel mals en sappig blijft. De Livar varkens doen zeer zeker niet onder voor de beste scharrelvarkens uit Spanje of Italië. Livarvlees is authentiek, ambachtelijk en eerlijk!

Bent u nieuwsgierig geworden naar de unieke smaak van Livar? Beleef het dan zelf! Kijk voor meer informatie en de verkrijgbaarheid op www.livar.nl.

De dierenbescherming is positief over Livar. De Livar varkens worden gehouden in ruime stallen op stro en met een uitloop naar buiten. Livar werkt aan het nog diervriendelijker maken van haar houderijsysteem. Ook wat dierenwelzijn betreft getuigt de keuze voor varkensvlees van Livar daarom volgens de Dierenbescherming van goede smaak.

Livar BV
Postbus 16, 6100 AA Echt (NL)
T +31 (0) 88 548 27 83 E info@livar.nl

www.livar.nl



Livar

viande de porc exclusive

