

Kobuty, le meilleur cochon de lait à rôtir !

LES 6 RAISONS POUR LESQUELLES KOBUTY EST LE MEILLEUR COCHON DE LAIT À RÔTIR :

1- Parce que nous avons trouvé le cochon de lait qui offre un résultat parfait.

Forts d'une vaste expérience sur différents marchés et dans divers pays, nous avons travaillé à obtenir la race qui s'adapte le mieux aux différentes cultures et modes de grillade. Chaque pays possède ses propres recettes pour rôtir le cochon de lait et tous ont le même objectif : obtenir le même résultat en grillant un cochon de lait, une peau croustillante et une viande juteuse.

En collaborant avec nos clients dans le monde entier et en effectuant des tests auprès d'eux, afin de trouver le cochon de lait qui puisse satisfaire leurs attentes, nous sommes parvenus à cette race. Le fait de disposer de nos propres fermes et de contrôler l'ensemble du processus nous a facilité la tâche.

2- Parce que l'alimentation du cochon de lait Kobuty est soignée et 100 % naturelle, à base de céréales de première qualité adaptées à chaque étape de la croissance de l'animal, en respectant scrupuleusement ses besoins alimentaires, pendant toute la période d'élevage. Nous portons également une attention particulière à l'apport de vitamines et minéraux nécessaires à tout être vivant pour se développer en bonnes conditions et qu'un animal n'est pas toujours en mesure d'obtenir naturellement, tels que le fer, un minéral indispensable chez tous les animaux et les humains pour une croissance adéquate, cependant le lait maternel n'apporte pas la quantité suffisante, il est donc essentiel de compter sur un apport correct en fer afin de garantir la croissance saine de l'animal. Il est bien connu que le manque de fer provoque des carences au niveau de la peau et des cheveux, outre le fait d'affaiblir le système immunitaire, ce qui entraîne un grand taux de mortalité, notamment le premier mois de vie. Si l'on ne donne pas le fer nécessaire à l'animal pour une croissance normale, lorsqu'il est sacrifié, la peau du cochon de lait est pâle mais ce n'est pas la réalité. La réalité est que les cochons de lait se battent entre eux, dans un souci de hiérarchie et de survie, à l'instar de tout animal, d'où les marques dues aux bagarres et leur peau rosée.

Les cochons de lait sans marques et pâles manquent de vitamines et de minéraux (tels que le fer) et sont donc plus faibles car ils ne peuvent se battre et se développer comme ils le devraient, en raison de ces carences.

3- Parce que nous faisons attention à l'élevage, au sacrifice et au traitement du cochon de lait. Non seulement nous observons la réglementation en vigueur applicable au bien-être animal,

autant en ce qui concerne l'élevage, le transport vers l'abattoir et le repos de l'animal avant l'abattage. Les cochons de lait sont endormis au gaz avant d'être sacrifiés, afin d'éviter le stress d'autres méthodes de sacrifice, ce qui permet d'obtenir une viande de meilleure qualité. Mais le processus ne s'arrête pas là, le séchage adéquat des cochons de lait suspendus à des températures comprises entre 0° et 2°C pendant 24 heures avant d'emballer le produit est très important pour garantir la qualité du produit. Nous ne plongeons jamais les cochons de lait dans de l'eau, en raison de la contamination croisée que cela impliquerait.

- 4- Parce qu'un bon cochon de lait peut être rôti autant dans un four domestique que dans un four professionnel de dernière génération. Il ne serait pas juste que nous proposons un cochon de lait qui ne soit parfaitement rôti que dans un four professionnel, nous devons également penser à tous nos clients et aux clients de nos clients, une consommation autant professionnelle que domestique. Nous devons être capables de garantir que, quel que soit le four utilisé, le résultat sera toujours le même, excellent.
- 5- Parce que nous ne prenons pas seulement soin du produit mais également de tout ce dont le produit a besoin pour arriver chez le consommateur final, en garantissant une qualité maximale. Nous privilégions un emballage qui garantit le parfait état du produit jusqu'à son échéance, sachant que le produit peut beaucoup voyager et passer par de nombreuses mains. Et, bien sûr, l'ultra-congélation du produit à -40 °C. Dans ce but, nous fournissons nos meilleurs efforts pour utiliser les dernières avancées technologiques.
- 6- Enfin... notre slogan **SÉRIEUX, QUALITÉ ET CONFIANCE**, qui nous permet de demeurer une référence mondiale en cochons de lait.