

# Iberduroc



## El Rey del veteado

### Iberduroc

Verraco finalizador Duroc, criado y seleccionado en España.  
Para clientes que buscan la carne de mejor calidad.

**iberduroc**  
SELECCIÓN

## Factores clave

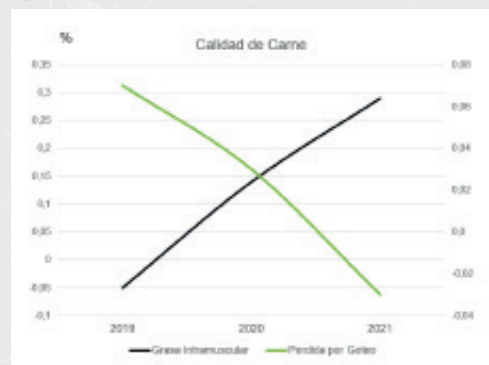
Infiltración superior

PH óptimo

Color de carne intenso

**TIERNO Y SABROSO...  
¡EL CERDO DUROC CON EL  
MEJOR SABOR DEL MUNDO!**

Progreso genético:  
+ 0,34 % grasa intramuscular en los últimos 3 años



## Segmentos de Iberduroc Selección

El segmento **Iberduroc Eficiente** es el equilibrio ideal entre rendimiento, ganancia e índice de conversión. El macho Iberduroc está seleccionado en base a crecimiento y conversión, con la calidad de carne que siempre garantiza Iberduroc.

El segmento **Iberduroc Calidad** tiene el mejor % de grasa infiltrada del mercado. Seleccionado para la producción del mejor jamón curado con la máxima infiltración de grasa.

El segmento **Iberduroc Ibérico** es ideal para el cruce con cerda ibérica. Seleccionado para garantizar una excelente infiltración y rendimiento de piezas nobles.

El segmento **Iberduroc Ibérico Bajo Crecimiento** es la selección que sigue la tradición. Seleccionado para atender las necesidades de la producción tradicional del ibérico con crecimiento restringido y máxima calidad. Está desarrollado para la norma de calidad del ibérico.