



Real Mangalica

Een smaak om te ontdekken!

Het Mangalica varken;

- Hongaars culinair erfgoed
- Europees streekproduct
- Drager van uiterst smaakvol intramusculair vet (marmering)

Het Mangalica varken, een unieke erfenis uit het Habsburgse rijk

Het Hongaarse Mangalica varken bestaat al bijna 200 jaar en is wereldberoemd dankzij haar zachte vlees en mollige smaakbeleving. De firma Olmos & Tóth heeft in Hongarije het Mangalica varken van uitsterven gered en een diervriendelijke houderij opgezet waarbij de dieren het jaar rond buiten kunnen lopen en groenvoer te eten krijgen. Nijman Fresh and Frozen Meat heeft de exclusieve verkooprechten van deze delicatessie voor de Benelux. In samenwerking met Joka uit Brugge, die exclusief in de Benelux de Monte Nevado Mangalica ham en charcuterie vertegenwoordigd, is het mogelijk u zowel het bijzonder smakvolle verse vlees als ook de unieke Monte Nevado Mangalica ham en charcuterie van dit uitzonderlijke varken te leveren.



Het Mangalica varkensras is in Hongarije ooit ontstaan in 1833 toen een aantal Sumadia varkens werden geïmporteerd uit Servië en gekruist werden met Szaltonser en Bakonyer varkens. Het Bakonyer

varken stamt rechtstreeks af van het wilde zwijn en werd gehouden om zijn vet.



Dit vet is bij het Mangalica varken nog steeds aanwezig en zorgt ervoor dat ze zomer en winter buiten kunnen leven. Mangalica's kunnen temperaturen tot -30° doorstaan en in de buitenlucht rustig en vrij van stress foerageren. De varkens kunnen vrij rondlopen en worden uitsluitend gevoed met tarwe, maïs en gerst, aangevuld met groenvoer geproduceerd door eigen menging bij Olmos & Tóth. Door de unieke combinatie van vrijheid, voer en leefomgeving komt het Mangalica varken maximaal tot haar recht.

Bijna uitgestorven

Het Mangalica varken bereikte haar hoogtepunt in 1895 toen bijna 94% van de Hongaarse varkenspopulatie bestond uit Mangalica. Door de opkomst van plantaardige vetten en de vraag naar mager vlees slonk de gehele Mangalica populatie tot minder dan 200 stuks in 1991. Het Mangalica varken kent verschillende variëteiten. De zwarte en wildkleur Mangalica's zijn inmiddels uitgestorven, de blonde, rode en zwaluwbuik varianten zijn overgebleven, met de kenmerkende zwarte poten.

Olmos & Tóth

Het varkensras dreigde in zijn geheel uit te sterven tot in het voorjaar van 1991 Juan Vicente Olmos, toenmalig directeur van hammenfabrikant Monte Nevado, in contact kwam met agrarisch student Peter Tóth. Zij hebben de firma Olmos & Tóth opgericht met als doel het Mangalica ras te beschermen en zich zo te verzekeren van uitstekende grondstof voor luchtgedroogde hammen met een rijpingsperiode van 20 maanden!

Real Mangalica varkensvlees: extreem zacht en mollige smaakbeleving

Het vlees wat het Mangalica levert is extreem zacht en zij die het hebben geproefd kenmerken het als een delicatessa. Het vlees van het Mangalica varken bevat veel vet en geeft hierdoor een mollige smaakbeleving zonder al te uitgesproken aanwezig te zijn. Bereid met het Real Mangalica smeltvet of smout is het werkelijk subliem.



Het Real Mangalica vlees wordt door Nijman rechtstreeks, VERS geïmporteerd uit de stallen van Olmos & Tóth in Hongarije. Het wordt op zijn beurt over de Benelux VERS verdeeld via een zorgvuldig geselecteerd en klein netwerk van hoogwaardige groothandels.

De volgende Real Mangalica delen zijn via eenvoudige voorbestelling VERS leverbaar:

- Real Mangalica lende met vet
- Real Mangalica lende zonder vet
- Real Mangalica rack met vet
- Real Mangalica rack zonder vet
- Real Mangalica haas
- Real Mangalica nek ontbeend
- Real Mangalica schouderplaten (Secreto)
- Real Mangalica buik ontbeend
- Real Mangalica wangen
- Real Mangalica smout.





~ Bred by Olmos & Tóth ~

Informatie en verdeelpunten

www.just-good-food.nl

Charcuterie: Joka • www.mangalica.be • www.jokajoka.com