

Livar

Limburgs Kloostervarken

sinds 1999

Beter
Leven



DIEREN
BESCHERMING

De oorsprong van Livar, het Limburgs Kloostervarken, ligt op abdij Lilbosch in het Limburgse Echt. Sinds 1999 werkt de abdij samen met kleinschalige varkenshouders in Limburg om Livarvarkens te houden. De speciale kruising van rassen, voer van regionaal geteelde granen en de hoogst mogelijke zorg voor dierenwelzijn, geeft ons Livarvlees de beste kwaliteit en smaak.

LIVAR VLEES KERNASSORTIMENT HORECA

Rack culinair (1/2)							
Tomahawk culinair							
Rib Eye							
Procureur z/been							
Filet culinair (1/3)							
Buikspek m/zwoerd (1/3)							
Buikspek z/zwoerd (1/3)							
Koontjes (10)							
Porkhamer							
Spareribs							
Abdijburger (2x125 g)							
Gehakt gekruid (500 g)							

LIVAR VLEESWAREN

KERNASSORTIMENT HORECA

							
 Prosciutto di Monastero (1/2 blok)							
 Liversjink							
 Livacoppa							
 Gekookte achterham (1/2)							
 Bourgondische ham (1/2)							
 Gerookt ontbijtspek (1/2)							
 Gerookte rib eye							
 Bakbacon gerookt (1/2)							
 Lardo							
 Gerookte spekblokjes (500 g)							
 Paté grof (500 g)							
 Livarano de klassieker (150 g)							
 Livarano met jalapeño (150 g)							
 Livarano met venkel (150 g)							
 Rookworst							
 Limburgse bakbloedworst (500 g)							
 Bourgondische leverworst (250 g)							
 Gesmolten reuzel (250 g)							

