

Sabia que...

A Carne de Porco Preto é muito macia e suculenta.

Estas características devem-se essencialmente à distribuição equilibrada de músculo e gordura, insaturada e rica em ácido oleico, com elevadas componentes de antioxidantes e um moderado percentual de colesterol.

Em geral, o Porco Preto possui uma cabeça pequena, focinho saliente, pescoço curto mas musculado e extremidades das patas finas, mas longas e bastante resistentes. A sua pele e unhas são negras, daí o Porco Preto ser também conhecido como “Pata Negra”.

O Porco Preto Alentejano é único dentro do sabor requintado e resultam assim, numa qualidade incomparável.

O Porco Preto Alentejano com uma alimentação que consiste num regime extensivo de pastoreio nos campos, em montado de azinheiras e sobreiros pasta em total liberdade no montado durante 18 a 24 meses, percorrendo 2 a 3 ha por dia, na busca de alimentos disponíveis- bolota e pasto.