

Lo que dicen de nosotros

Pollo de Corral Valles del Esla, la vuelta del sabor tradicional

Los medios más prestigiosos han publicado la noticia: Valles del Esla, en su objetivo por producir sólo productos cárnicos de máxima calidad, introduce el pollo de corral, tras varios años de experimentación. Criados en granja al aire libre, su carne traslada al paladar los auténticos aromas y sabores del campo.

Periodista Digital
El Buen Vivir

Castilla y León
Económica

Europa Press
Castilla y León



Pollos Valles del Esla, la vuelta del sabor tradicional

20.03.11 | 14:49. Archivado en Cocina

El pollo ya no es un alimento corriente. Igual que antaño era un producto valorado por su calidad y sabor, ahora se recupera el sabor tradicional. Y lo hace Valles del Esla, que recupera los sabores tradicionales del campo en sus pollos de corral.

Los pollos Valles del Esla se crían en granja al aire libre, rodeados de vegetación, y se alimentan a base de cereales. De producción limitada, presentan una jugosidad y riqueza aromática inusuales en una carne de pollo.

En su objetivo por producir sólo productos cárnicos de máxima calidad, Valles del Esla introduce el pollo de corral, tras varios años de experimentación. Criados en granja al aire libre y rodeados de la vegetación típica de la montaña leonesa, su carne traslada al paladar los auténticos aromas y sabores del campo.

El pollo de corral, o también conocido como campero, es un producto completamente diferente al pollo de cría intensiva que es uno de las carnes más comunes y consumidas, por su bajo coste. El pollo de corral tiene una carne tierna, sabrosa y aromática, que nada tiene en común con el pollo corriente de producción masiva.

Los pollos de corral de la marca Valles del Esla se producen siguiendo los mismos parámetros de calidad que en el resto de sus carnes. La trazabilidad del animal desde el nacimiento hasta su llegada al consumidor, su bienestar, los controles de calidad y el sistema de sacrificio dan como resultado un producto de máxima calidad y total confianza.

Valles del Esla selecciona aquellos animales que presentan un crecimiento lento y armónico y los sacrifican cuando superan los tres meses de edad, requisitos que, junto a su cuidada alimentación a base de cereales, determinan unos sabores en su carne que recorren tiempos pasados. La carne de estos pollos destaca por su gran jugosidad y riqueza aromática excepcional, siendo ideal para guisos o asados.

El pollo Valles del Esla contiene un alto valor nutritivo, un bajo contenido en grasas y una digestibilidad superior a otras carnes, por aportar proteínas de alto valor biológico que se asimilan con mucha facilidad, así como multitud de vitaminas y minerales.

El resultado es un producto excepcional, único y de producción limitada, que se comercializa entero y limpio, sin cabeza ni patas. Se sirve en bolsa con ventana para ver el producto y se incluye receta, así como especificación de sus características nutricionales.

Peso aprox. 2,5 y 3,5 Kg. PVP: 11,56 €/Kg.

Valles del Esla S.A. es un Compañía Cárnica Integral ubicada en León. Creado en 1996 por la familia Álvarez, propietaria de Bodega Vega Sicilia y Grupo Eulen, ahora a gran escala de la zona (actualmente 115). En la actualidad Valles del Esla ha destinado un total de 18 millones de euros entre instalaciones, explotación ganadera y I+D. La garantía de calidad de sus productos se basa en un proyecto de trazabilidad, cuya metodología ha sido desarrollada por el CSIC. Un sistema que permite rastrear un microchip en control total del estado de cada res.

Para más información: www.vallesdelesla.com

Cocina Viva

Un señor pollo

Valles del Esla selecciona sus mejores pollos de corral para comercializarlos enteros y limpios, sin cabeza ni patas. Son animales entre 2,5 y 3,5 kilogramos de peso, de bajo contenido en grasas y alimentados a base de cereales y con una carne de gran jugosidad y riqueza aromática. Se sirve en bolsa con ventana para ver el producto y se incluye receta, así como especificaciones de sus características nutricionales.

PVP: 11,56 €



Pollo de Corral "Valles del Esla"

El pollo de "Valles del Esla", criado en granja al aire libre, rodeado de la vegetación típica de la montaña leonesa, procede de animales seleccionados a partir de aquellos que presentan un crecimiento lento y armónico fundamental para degustar las más deliciosas carnes. Así, se consigue un producto de gran valor nutritivo y bajo contenido en grasa, que aporta proteínas de alto valor biológico y que se asimilan con mucha facilidad. Al paladar, la carne resulta jugosa, suave, tierna y aromática, ideal para guisos, rellenos y asados.

Se trata, por tanto, de un producto excepcional, único y de producción limitada, que se comercializa entero, eviscerado, sin cabeza, ni patas.

Se sirve en bolsa con ventana para ver el producto y se incluye receta así como especificación de sus características nutricionales. El peso oscila entre los 2,5 y 3,5 kg.



Valles del Esla Tels 987 703 066 y 902 194 039 www.vallesdelesla.com · Ref:104 en el BSL

Teléfono de Información y Atención al Cliente: 902-19 40 39

Web: www.vallesdelesla.com

**Polígono Industrial Herrera, 1
24812 Sahelices de Sabero (León)
Teléfono: 987-70 30 66**

En boca de todos



Boletín informativo
Mayo 2011

La OCU ha demostrado que no es buey todo lo que se vende como tal

Valles del Esla comercializa legítima carne de buey con un riguroso etiquetado del producto

Un reciente estudio de la OCU, Organización de Consumidores y Usuarios, caracterizada por su rigor y transparencia, ha sometido a examen a la carne que se vende como buey en Madrid para certificar si es correcto y se corresponde con el producto, o por el contrario se vende como buey siendo vaca ya que, como ellos aseguran: **“la carne de auténtico buey es difícil de encontrar debido a su alto coste de producción”**.

La OCU ha realizado su estudio seleccionando para ello diez establecimientos de Madrid. Se ha analizado el sexo del animal, mediante técnicas de ADN, y la cantidad de grasa intramuscular, que es una de las características principales que diferencian al buey de la vaca.



“Lo que se vende con el nombre de “carne de buey” son piezas procedentes de vacas lecheras a las que se retiran de la producción de leche (se desvían), se ceban durante meses para que engrasen y luego se sacrifican. La carne es de buena calidad pero no es de buey y se vende a precios mucho más asequibles. **Carne de buey por menos de 20 euros el kilo nos debe generar desconfianza** porque es muy probable que se trate de carne de vaca”, concluyen los responsables del estudio.

Las **diferencias** que presenta la carne de buey frente a la de vaca son **considerables**. Entre otras, el color es rojo más intenso, el sabor es más fuerte y la textura más consistente.

Legalmente **sólo puede ser etiquetado como buey** la carne procedente de macho castrado que tiene más de 48 meses. Esta castración provoca cambios hormonales que son los que confieren a la carne unas características netamente diferenciales.

La OCU recomienda al consumidor prestar atención al etiquetado que, tras la crisis de las vacas locas, introdujo **la trazabilidad** e identificación de la carne. Los datos que debe incorporar un buen etiquetado son: número de referencia y lote, origen de la carne, tipo de animal (buey, vaca...) denominación comercial de la pieza y precio.

Valles del Esla es de las pocas empresas españolas que comercializan **auténtica carne de buey**. Su etiquetado cumple al 100% con la normativa legal vigente.



Valles del Esla
La carne con marca propia.

I Jornadas Gastronómicas de El Corte Inglés: Valles del Esla invitado de excepción



Durante el pasado mes de diciembre, tuvieron lugar las primeras jornadas de legumbres y carnes. El restaurante de El Corte Inglés, recibió los rigores invernales con una oferta gastronómica tradicional y contundente en la que se unieron dos grandes proveedores de productos leoneses, garantizando así el éxito de las mismas: legumbres Luengo y carnes de buey Valles del Esla.

Valles del Esla y Vega Sicilia: Protagonistas de tres recitales memorables

Durante los meses de marzo y abril, los excepcionales productos de Valles del Esla se han convertido, junto con los mejores caldos del Grupo Vega Sicilia, en protagonistas de tres comidas degustaciones, organizadas por el Grupo EULEN.

En Las Palmas, el escenario elegido fue el Real Club de Golf; en Pamplona, el Palacio de Congresos Baluarte y en Lérida, se optó por la Finca el Prat. Rafael Alonso, experto conocedor del mundo del vino y la gastronomía, expuso las especiales características de las carnes Valles del Esla, así como los métodos de elaboración de los prestigiosos vinos Vega Sicilia.

Tras las explicaciones, los asistentes pasaron a un almuerzo en el que se degustaron platos preparados por reconocidos chefs con productos de nuestra marca cárnica: capón, cordero, ternera pastueña y, nuestro producto estrella, el buey. Como siempre es habitual en tan suculentos almuerzos, como aperitivo, no podía faltar la cecina de buey Valles del Esla.

El gigante español de los servicios a empresas, con buenas carnes y mejores vinos, cautivó a todos los asistentes a este evento que tuvo una excepcional acogida tanto de profesionales, como a nivel mediático.



El acto contó con la presencia de los representantes de las firmas colaboradoras, que son las que proporcionan los ingredientes para tan apetecibles citas en las que se presentaron una serie de platos de singular cocina tradicional.

El encargado de dar forma a estos platos típicos de la gastronomía leonesa fue el chef del restaurante de El Corte Inglés, Oswaldo López, quién elaboró para estas originales jornadas, entre otros muchos platos, unos garbanzos “pico pardal” fritos con cecina y langostino, que fueron un sentido homenaje a Carlos Cidón.

Junto a las legumbres, las apreciadas carnes de buey de Valles del Esla tomaron el protagonismo de los platos principales a través de sabrosas propuestas como morcillo de buey estofado, chuletón de buey de 1 kilo, la lengua confitada con parmentier de Valdeón, carrillera de buey, entrecot de mamón o la extraordinaria hamburguesa gigante de carne buey, apta para celíacos, que nada tiene que ver con las hamburguesas que normalmente comemos.

Todos estos platos, dieron cuerpo a la gran carta de estas jornadas que fueron sin duda, una buena ocasión para degustar la mejor gastronomía leonesa.

Degustación de productos Valles del Esla en el Mercado de La Paz

El pasado mes de noviembre, tuvo lugar en el Mercado de La Paz, situado en el corazón de uno de los barrios más emblemáticos de Madrid, una degustación de los magníficos productos de Valles del Esla.

Gracias a la colaboración de La Vianda de Julián, fue posible llevar a cabo esta acción en la que se degustaron escalopines de Ternera Pastueña y de Buey Pastueño. Como es habitual en estas degustaciones, la carne se preparó a la plancha con sal de escamas realizándose así todo su sabor, lo que provocó una valoración muy positiva.



Los clientes de La Vianda de Julián y el público en general se mostraron muy interesados en conocer las características de la carne que estaban consumiendo, su procedencia, la alimentación de los animales y la trazabilidad, algo que les preocupa en gran medida.

No hay duda del gran interés que detectamos en el mercado por las carnes Valles del Esla que, merced al esfuerzo de todos por lograr y difundir la personalidad y calidad de sus productos, permite reforzar día a día el mensaje de nuestra imagen corporativa: “Valles del Esla, la carne con marca propia”.

Carlos Rodríguez, Gerente de Raza Nostra y Hamburguesa Nostra:

“Valles del Esla, productos exclusivos de máxima calidad”

Carlos Rodríguez, empresario de 39 años, casado y con tres hijos, es actualmente el Gerente de Raza Nostra y Hamburguesa Nostra. Nos comenta que cree que su formación de Ingeniero Agrónomo, le ha marcado mucho en todos los proyectos que ha tenido la oportunidad de desarrollar.

Cuando surgió la relación con Valles del Esla? Qué hizo que Raza Nostra creyese en el Proyecto Cárnico?

Creo recordar que por el año 2004 o 2005. Lo primero el proyecto en sí, con unos objetivos claros y una empresa importante y solvente que respaldaba unas ideas nuevas en el sector. No obstante, lo más diferencial fue claramente la apuesta por la carne de buey, por aquel entonces y todavía ahora una carne muy escasa en España. Raza Nostra buscaba y lo sigue haciendo carnes de la máxima calidad y exclusivas, y Valles del Esla podía satisfacer esa demanda.

Qué marca la diferencia con el resto de los productores de carne?

Creo que lo primero es la filosofía de empresa y los objetivos que, en este caso, sí están claramente definidos. En segundo lugar, que prima la calidad sobre la cantidad y la elección de sus clientes. En tercer lugar vela por hacer una marca de carnes e invierte en ello y lo que es más importante cuida porque la marca sea respetada y no utilizada por cualquier empresa de forma indiscriminada. Y, lo más importante, el producto, porque cualquier marca se ha de basar en un producto diferenciador y Valles del Esla tiene varios que lo son.

Considera que vender una marca en vacuno le aporta mayor seguridad alimentaria y transparencia? Porqué?

En principio no tiene porqué ser así necesariamente. Nos llevaría mucho tiempo hablar de la percepción de seguridad Vs. seguridad, ya que no tiene nada que ver, al igual que ocurre con aspectos como el precio o la calidad.

Lo que sí es incuestionable, es que la trazabilidad, la seguridad alimentaria y las condiciones de higiene durante todo el proceso son exquisitas, y no lo digo porque me lo hayan contado sino porque lo he visto con mis ojos y todos los días trabajamos con estas carnes. También en cierta medida el vender una marca concreta y con un prestigio te exige una mayor responsabilidad que el vender una carne genérica, pero creo que estos temas siempre los ha tenido muy claros Valles del Esla.

Cómo perciben sus clientes los productos de Valles del Esla?

Lo primero como un producto distinto, de calidad, exclusivo, natural, “caro” (y aquí volveríamos a tener que hablar de valor añadido y de la percepción del precio) y lo que es muy importante,

conocido, que hablando de carne es todo un logro. En definitiva creo que la perciben, como los promotores del proyecto querían en un principio que se posicionara, si bien, la realidad es mucho más cruda en un sector donde la picaresca ha estado a la orden del día. Afortunadamente ahora ya se están haciendo las cosas mejor aunque aún queda mucho por avanzar.

Cual es el producto más consumido?

Probablemente, la hamburguesa de buey sea el que más está contribuyendo a la notoriedad de la marca (por lo que a nosotros nos respecta) y además también en cuanto al consumo. La elaboramos en nuestro centro de producción diariamente con piezas como la aguja o la tapa y claro, el resultado es espectacular.



Considera el buey como un aspecto diferenciador de Valles del Esla?

En mi opinión no sólo diferenciador, sino imprescindible. Sinceramente, no veo a Valles del Esla como la marca que es hoy, si no hubiera apostado desde un principio por el buey. Creo que es la culminación del proyecto y que por otro lado le da fuerza para entrar en el mercado, aunque sean otras carnes como la ternera pastueña las que se vendan más.

Que nos puede comentar de los últimos proyectos y como se relacionan con Valles del Esla?

El Meating Point by Raza Nostra, recientemente inaugurado en el Mercado de San Miguel, ha sido

todo un reto para nosotros y hemos querido apostar también por Valles del Esla y, fundamentalmente, por la carne de buey. Primero por la calidad que debemos ofrecer en un espacio tan especial y segundo porque las carnes rojas, hablando de vacuno, son las que más se consumen en Europa y Estados Unidos. Por tanto, debemos tener una oferta adaptada a ese turista y al español que también reconoce esa calidad. Por lo que respecta al proyecto Hamburguesa Nostra, hemos querido seguir apostando por la hamburguesa de buey Valles del Esla y los resultados están ahí, es una de las hamburguesas más vendidas.

Que opina del futuro del sector y en qué aspectos considera opción de futuro nuestro proyecto cárnico?

Creo que se avecinan tiempos muy difíciles y que estos próximos dos años van a ser los más complejos para el sector de la carnicería en España, que es en el que nosotros nos movemos. Ya llueve sobre mojado y hay poco margen. El profesional está cansado, en muchas ocasiones desmotivado y hay muchos problemas crónicos al que ahora se le suma la difícil coyuntura económica y de confianza.

No obstante, en este panorama tan desalentador hay proyectos que están funcionando porque se han definido claramente y ofrecen algo concreto, distinto y coherente al cliente final. En este tipo de proyectos, Valles del Esla creo que es una opción muy interesante como aporte de valor. Por otro lado, el panorama del sector productivo creo que es aún más complejo (desaparición progresiva de las subvenciones, entrada de carnes de otros países a precios mucho más bajos, incremento del precio de las materias primas para el ganadero, falta de relevo generacional...), pero Valles del Esla ya ha creado en estos años una estructura, un tamaño y sobre todo una marca que creo le coloca en una posición aventajada sobre otras marcas. No obstante, será todo un reto en estos años el mantener el crecimiento o simplemente el sobrevivir. Parece que todos los operadores se han lanzado a bajar indiscriminadamente los precios y que lo único “inteligente” es comprar lo más barato que encuentre en el mercado. Creo que hay otras opciones y todos los extremos no son buenos, pero no hay que olvidar que lo “barato” es un concepto que no se irá en España tras la crisis sino que ha venido para quedarse.

Por ello, todas las marcas que apostamos por productos de valor añadido y que huimos del commodity, deberemos hacer las cosas muy, pero que muy bien para que se entienda el precio y el valor de los productos que fabricamos y comercializamos, ya que de otro modo, nos quedaremos en tierra de nadie. En este sentido, la innovación estoy seguro que jugará un papel fundamental.