

En boca de todos



Valles
del
Esla



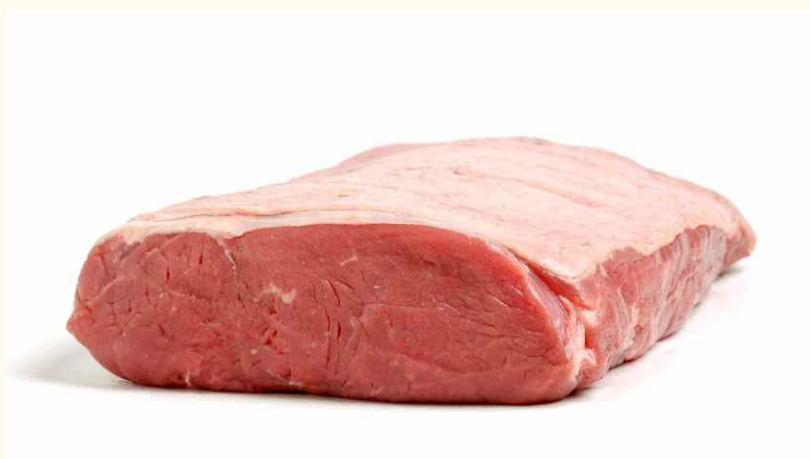
Boletín informativo
Junio 2012

Consejos Valles del Esla “El color de la carne de ternera”

Valles del Esla, como experto en productos cárnicos de alta calidad, propone una guía práctica al consumidor para elegir qué parte del animal será la mejor opción para cada plato, y además, aporta varios consejos sobre calidad.

A la hora de comprar carne, el consumidor piensa siempre en la calidad de la carne de vacuno que va a adquirir. Es un tema muy importante y del que se habla hoy día más que nunca. Pero, el concepto de calidad abarca muchos aspectos que están influenciados por múltiples factores.

Si bien sabemos que el color no afecta a los valores nutricionales, el consumidor siempre debe tener en cuenta un factor muy importante a la hora de hacer la compra: el color natural de la carne de ternera es de un tono rosado.



Desde Valles del Esla, creemos que es necesario informar sobre los posibles conceptos erróneos asociados a la calidad, una tarea difícil pero primordial para la defensa del sector de vacuno de carne. Un protocolo de calidad requiere tener en cuenta muchos aspectos de los que, en esta ocasión, resaltaremos el color de la carne.

Son muchos los factores que influyen en el color de la carne, entre ellos podemos citar la raza, edad, sexo y también, la alimentación. La diferenciación del tono de la carne se puede observar en la ternera mamona (animal de ocho meses) con un color rosa pálido, consecuencia de que su alimentación es únicamente leche natural y, la ternera pastueña (animal de doce meses), con un color rosáceo, debido a que ya ha pastado.

Durante muchos años se ha pensado que la carne de estos dos animales era blanca, “pero en Valles del Esla, sabemos que esta carne adopta este color por el trato que recibe el animal; la carne de nuestras terneras siendo de leche natural, no maternizada y teniendo una movilidad natural y libre, tiene color rosáceo pero nunca blanca y esto es símbolo de calidad”, señala Luis Miguel Mencía, Gerente de Valles del Esla.

También es conveniente que, a la hora de elaborar un plato, el consumidor conozca las partes del animal para saber cuál es la más apropiada según lo que se desee cocinar. En esta ocasión hablaremos de piezas de segunda para preparar asados y guisos.

Para cocinar un asado, recurriremos a piezas que, por su forma y tamaño, tengan una buena presentación, como son la plana, redondo, aleta, contra y rabillo de cadera.

Un buen guiso o caldo se consigue con piezas más económicas que, al cocinarlas, se vuelven melosas, tiernas y jugosas, aleta, llana, espaldilla, plana y morcillo. Con esta última pieza, en su corte transversal, se hace el ossobuco.



Valles
del
Esla

La carne con marca propia.

Entrevista a Miguel Ángel y Míriam, Carnes Selectas Díez Vivar: “Vendemos una carne que no depara sorpresas”

Una de las carnicerías señeras de Burgos, la carnicería que regentan desde hace 6 años Miguel Ángel Ayala Ruiz y su esposa, Míriam Díez Vivar, ofrecen nuestros productos con rotundo éxito.

¿Cómo surgió la relación con Valles del Esla?

Hace unos tres años tuvimos conocimiento por la prensa de una empresa que producía carne de buey. Una vez contactamos, fuimos a conocer el proyecto personalmente y enseguida advertimos que era un proyecto serio y de calidad.

¿Qué es lo que le cautivó de Valles del Esla?

No tuvimos dudas de que es un producto homogéneo y reconocible. La trazabilidad y la seguridad alimentaria (la seguridad que no se ve), fueron fundamentos a tener en cuenta.

¿Cuál es el producto que más trabaja? ¿Por qué?

Todo el vacuno (mamón, ternera, buey y cecina de buey) por su calidad y su homogeneidad que no suele deparar sorpresas. El consumidor advierte una serie de factores diferenciadores con respecto a los demás, como el color, la textura, el sabor o la terneza.

¿Cómo perciben sus clientes los productos Valles del Esla?

Cuando al cliente le ofreces la carne Valles del Esla y le explicas el proceso de producción de los animales, que la calidad viene dada por la trazabilidad y el bienestar animal, tienen claro que es carne de un valor añadido.



Valles del Esla apuesta por la I+D en los procesos de producción de carne de buey

El objetivo de este estudio es investigar la influencia del componente genético y la alimentación en el engrasamiento y calidad de la carne de buey. Tomando una muestra de 175 animales, bueyes de más de 5 años de la raza Parda de Montaña, se determinará qué buey dará, en su etapa madura, carne de calidad máxima.

Valles del Esla, la única cabaña con 1.400 bueyes de Europa que ha recuperado la ganadería tradicional en extensivo, desarrolla un ambicioso y novedoso proyecto de investigación con el fin de mejorar el engrasamiento de los bueyes de raza Parda de Montaña, tanto en cantidad, calidad como homogeneidad.

Un dato fundamental a la hora de estudiar la producción de carne de calidad es que hay que tener un profundo conocimiento de los parámetros que influyen sobre la composición corporal, en especial del estado de engrasamiento del animal, como predictor de calidad de la canal.



“En Valles del Esla apostamos por la Innovación y el Desarrollo para poder ofrecer un mejor cuidado a nuestros bueyes y, de esta manera, ofrecer al consumidor una carne de máxima calidad. Con este estudio pretendemos poder determinar en el buey joven sus potenciales genéticos para ser un buey de alta calidad”, afirma Luis Miguel Mencía, Gerente de Valles del Esla.

La investigación está promovida por el ADE (Agencia de Desarrollo Económico), y cuenta con la intervención del CSIC (Consejo Superior de Investigaciones Científicas).

Encuentro informativo de Valles del Esla con periodistas del Sector

Una vez más, desde Valles del Esla hemos querido estar cerca de los periodistas del sector y para ello, el pasado febrero, organizamos un encuentro informativo para ofrecerles de primera mano información actualizada y las últimas novedades de nuestros productos.

El encuentro tuvo lugar en Madrid y fue Luis Miguel Mencía, gerente de Carnes Valles del Esla, quien intervino para contar a los asistentes, todos los datos actualizados de la empresa y responder a las dudas y preguntas que ellos iban demandando.

Los asistentes, de una manera muy distendida, entablaron conversaciones entre ellos tratando temas como: el buey en España, la calidad insuperable del Buey Valles del Esla...etc. En esta mesa redonda de carácter informal, Luis Miguel aportó datos tan relevantes como que Valles del Esla es la única cabaña de España con este modelo de ganadería tradicional.

A esta cita acudieron periodistas de medios de comunicación del sector de la empresa y de la distribución como Distribución y Consumo, Cárnicas 2000, Interempresas, Financial Food o Aral.

Además, los asistentes pudieron poner el broche final al encuentro, disfrutando de una pequeña degustación de buey, entrecot y cecina y, de esta manera, saborearon de primera mano nuestra carne.



Valles del Esla presenta su excelente carne de buey en el Salón de Gourmets



Carnes Valles del Esla, una vez más, ha participado en la XXVI edición del Salón de Gourmets para mostrar la extraordinaria calidad de su carne de buey, joya de la corona de esta marca, referente en el sector cárnico.

El buey de Valles del Esla es un vacuno macho castrado de raza Parda de Montaña, mayor de 48 meses y tiene su "paraíso" en la montaña leonesa, a más de mil metros de altitud. Su crianza en extensivo, frente a la estabulación, les permite hacer ejercicio al aire libre y consumir pasto natural y fresco, lo que le confiere un sabor más potente a su carne. De esta manera, Valles del Esla puede ofrecer al consumidor una carne diferenciada por su excelente calidad y por su insuperable sabor.

El pasto de alta montaña en contraposición a otros sistemas de alimentación enfocados hacia una producción más intensiva, contribuye a un mayor depósito de ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga, muy valorados nutricionalmente por sus propiedades saludables para el corazón.

NOTICIAS BREVES

En el **Supermercado Plaza** sito en la calle López de Hoyos, se ofreció a los clientes, ternera Pastuena y buey Pastuenco. Estos dos productos fueron cocinados a la plancha y aderezados con sal en escamas para realzar su sabor y calidad. Los asistentes que no dejaron de ensalzar la jugosidad y textura de la carne.

El mismo éxito tuvo la degustación celebrada en Alicante, en el **Supermercado La Nucía**. En esta ocasión, se pudo probar el buey. Asimismo, los clientes de este supermercado, también tuvieron la oportunidad de degustar otros productos de Valles del Esla como el mamón y la ternera Pastuena.

Los productos Valles del Esla deleitaron a todos los clientes que destacaron tanto la ternera como el sabor de los productos. Una vez más, quedó demostrado el interés que suscita en el mercado las carnes Valles del Esla.





Valles
del Esla
La carne con marca propia.

En boca de todos

Lo que dicen de nosotros

Gracias a la política de comunicación que hace nuestra compañía, son muchos los artículos que se publican sobre Valles del Esla. En esta ocasión, mostramos los siguientes:



HERALDO

DE ARAGON

El Heraldo de Aragón se hace eco de dos restaurantes de Zaragoza que tienen la carne con sello de calidad de Valles del Esla como especialidad, son el restaurante J3 y el restaurante Aspen.

LA CRÓNICA

DE LEÓN

CONSUMO PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

Valles del Esla invertirá 500.000 euros para mejorar la carne de buey

■ El CSIC liderará esta iniciativa científica que se demorará hasta el año 2014

L.C. León

La firma cárnica Valles del Esla ha invertido 500.000 euros en un proyecto de investigación con el fin de mejorar el engrasamiento

de los bueyes de raza Parda de Montaña, tanto en cantidad y calidad, como en homogeneidad.

Según declaraciones de fuentes de la compañía a la agencia Efe, la cuantía de la inversión será asumida por su filial Núcleo de Explotaciones Agropecuarias de León (Neal) y está parcialmente subvencionado por la Agencia de Desarrollo Económico de Castilla y León. El

CSIC liderará el proyecto, en el que colabora en su coordinación con cinco investigadores, efectuará los análisis e interpreta los resultados.

En un comunicado, Valles del Esla ha indicado que la investigación se llevará a cabo hasta 2014, con una muestra de 175 bueyes, de más de cinco años, y combinará el potencial de la selección con la estrategia nutricional. *

El Diario de León y la Crónica de León, destacan la apuesta de Valles del Esla por la I+D en los procesos de producción.

Diario de León.es

Valles del Esla invierte 500.000 euros en mejorar la carne de buey

DL | LEÓN

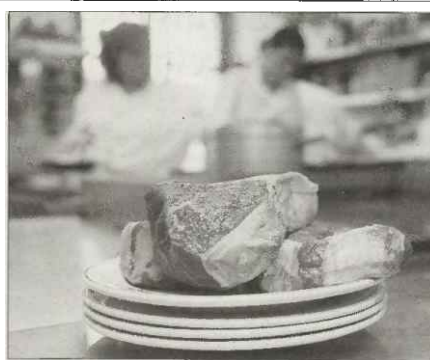
■ La firma cárnica Valles del Esla ha invertido 500.000 euros en un proyecto de investigación con el fin de mejorar el engrasamiento de los bueyes de raza Parda de Montaña, tanto en cantidad y calidad, como en homogeneidad.

Según informaron a Efe fuentes de la compañía, la cuantía de la inversión será asumida por su filial Núcleo de Explotaciones Agropecuarias de León (NEAL) y está parcialmente subvencio-

nado por la Agencia de Desarrollo Económico de Castilla y León (ADE). El Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) liderará el proyecto, en el que colabora en su coordinación científica con cinco investigadores, efectuará los análisis e interpreta los resultados.

En un comunicado, Valles del Esla ha indicado que la investigación se llevará a cabo hasta 2014, con una muestra de 175 bueyes, de más de cinco años, y combinará el potencial de la selección con la estrategia nu-

tricional. El estudio toma como precedente una investigación anterior realizada en el 2005 en el que se predecía la calidad final de las zonas nobles del buey, lomo y solomillo, a través del análisis de otras de menor valor comercial. La firma leonesa ha detallado que para estudiar la producción de carne es necesario conocer los parámetros que influyen sobre la composición corporal y, en especial, el estado de engrasamiento del animal, para predecir la calidad de la canal.



La investigación busca mejorar el engrasamiento de la carne. JESÚS

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