

# En boca de todos



Valles  
del  
Esla



**Boletín informativo**  
Diciembre 2008

## Capón y cordero Valles del Esla: protagonistas de las mesas navideñas



Valles del Esla propone dos productos exquisitos y acordes con las celebraciones familiares que tienen lugar en todos los hogares de nuestro país: el **Capón criado en granja al aire libre**, del que actualmente existen un número limitado de unidades, y el **Cordero Lechal de raza churra**.

Ambos productos, criados bajo la filosofía de máxima calidad que caracteriza nuestra producción, serán un manjar que cumplirá los requisitos necesarios para ser plato estrella en su mesa esta Navidad.

Así, se sugieren estas dos recetas utilizando como materia prima estos productos.

Servicio de Atención  
al Cliente

**902 19 40 39**

Infórmese de los diferentes  
**lotes navideños**

### CAPÓN AL CAVA

El Capón Valles del Esla presenta gran cantidad de grasa entreverada de modo que resulta una carne dorada, tierna, jugosa, aromática y suave, muy adecuada para preparar rellena, asada o guisada.

#### INGREDIENTES:

1 capón, 100 grs. de mantequilla, 2 dientes de ajo, 1 botella pequeña de cava\*, 1/2 kg de manzanas, 250 grs. de ciruelas, 1 dl. de nata, 250 grs. de champiñones, coñac, sal y pimienta.

#### PREPARACIÓN:

Remojamos las ciruelas en agua para que se hinchen, escogemos 1/4 de kg de manzanas y las lavamos. Ponemos en la cazuela la mantequilla y los dientes de ajo, donde doramos primero las ciruelas y las manzanas y rellenamos con ellas el capón limpio. Después, metemos una bolita de mantequilla, sal, pimienta y una copa de coñac. Lo atamos para que no pierda la forma y no se salga el relleno, y lo salpimentamos por fuera. Doramos el capón y con él una manzana gorda pelada y cortada en gajos. Cuando esté regamos con el cava, tapamos y dejamos cocer a fuego lento hasta que esté hecho. Sacamos el capón y gratinamos al horno hasta que la piel esté doradita y crujiente, pasamos la salsa por el chino, exprimiendo bien la manzana, añadimos la nata líquida y los champiñones laminados y blanqueados. Presentamos el capón entero con su guarnición y con unas patatas.

\* El cava se puede sustituir por champán o sidra.

### CORDERO ASADO NAVIDEÑO

El Cordero Lechal Valles del Esla presenta una carne muy tierna y sabrosa, de gran jugosidad y suave textura. Este producto de altísima calidad es un bocado exquisito capaz de satisfacer a los mejores gourmets.

#### INGREDIENTES:

1/4 de cordero lechal, 1 ramillete de hierbas secas al gusto, 2 hojas de laurel, vinagre, 4 dientes de ajo, aceite de oliva, perejil y sal.

#### PREPARACIÓN:

Llenamos el fondo de una fuente de barro grande de aceite de oliva y vinagre. Se coloca el ramillete de hierbas y las hojas de laurel, se realizan cortes largos y profundos en el cordero, introduciendo los ajos pelados. Frotamos la pieza con sal, un ajo aplastado, aceite y se le rocía con vinagre, colocándolo en la fuente de barro. A continuación, lo introducimos en el horno donde se asa a 180° durante 1 hora y media (según el grado de cocción deseado). Se sirve acompañado de su salsa.



Valles  
del  
Esla  
La carne con marca propia.

## Nueva web Valles del Esla: la información de la mejor carne

Valles del Esla está de estreno gracias a la renovación de su página web, en funcionamiento desde el pasado mes de noviembre. Así, este nuevo escaparate, a disposición de todos sus clientes, aúna toda la información de la compañía de una forma más estructurada, ágil y completa.

Todas las **novedades de Valles del Esla** se ven reflejadas en esta web que, además de incluir información actualizada sobre la seguridad alimentaria, la trazabilidad y la búsqueda de la calidad, también contempla contenidos tan importantes y actuales para el consumidor como es el valor nutricional de cada producto.

Otra opción que ofrece la nueva web es visitar la galería fotográfica de la ganadería, así como las diferentes piezas de los productos comercializados y, como ya es habitual, información práctica de cómo y dónde adquirir los mismos, bien en los puntos de venta que la empresa tiene repartidos por toda España o, si no hubiera alguno cerca del domicilio, pudiendo realizar pedidos directamente.

Asimismo, la nueva página web: **www.vallesdelesla.com** permite al usuario suscribirse a este Boletín Informativo que puntualmente se envía a todos los que desean recibirlo.

Valles del Esla, con esta nueva herramienta, confía en acercarse más a todos sus clientes, ofreciéndoles la posibilidad de navegar a través de un click por la información de la mejor carne.



## Vitoria, colofón final para el ciclo de Master Class 2008



Como broche final al ciclo de eventos programados durante 2008, el Grupo EULEN, cuyos propietarios lo son a su vez de Valles del Esla, finalizó el calendario de actos previstos para este año con una **Master Class Gastronómica** celebrada en Vitoria el pasado 26 de septiembre.

Al igual que en otras ocasiones, asistieron importantes representantes de instituciones y compañías de la provincia quienes pudieron **degustar un amplio abanico de productos Valles del Esla**. En esta ocasión, se sirvieron platos como carpaccio de Buey, Cecina, carré de Cordero tostado y ragout de Ternera, entre otros.

Si las carnes que ofrece la compañía producen la delicia de los asistentes, ésta se ve incrementada todavía más al ser acompañadas por los prestigiosos **vinos del Grupo Vega Sicilia**, también propiedad de la familia Álvarez.

Pero estos encuentros van mucho más allá ya que los invitados no sólo tienen la oportunidad de degustar las carnes y los vinos, sino que Rafael Alonso, experto conocedor del mundo del vino y de la gastronomía, habla sobre las especiales características de las carnes Valles del Esla, su tratamiento y su proceso de producción. Además, no olvida los métodos de elaboración y las particularidades de los excelentes caldos procucidos por las Bodegas del Grupo Vega Sicilia.

Han sido cinco Master Class las que se han celebrado a lo largo del territorio nacional en 2008, con una impresionante acogida de público y críticas. Por ello, se está trabajando en futuros eventos que, gracias a la fórmula de lujo que propicia las sinergias entre las tres compañías de la familia Álvarez, cosechen futuros éxitos para todos.

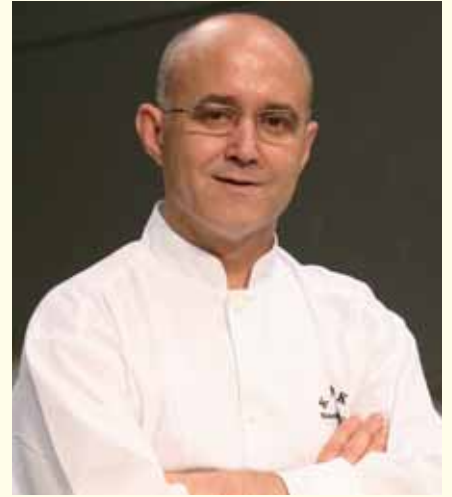
## La Cata de los Tres Continentes

El pasado 19 de noviembre tuvo lugar en uno de los más prestigiosos restaurantes de Madrid, una cata singular y única. Tres de las mejores carnes del mundo, la carne americana **Angus**, la carne neozelandesa **Waygu** y la carne española, de la montaña de León, **Valles del Esla**, fueron sometidas a un riguroso examen en cata ciega.

Las modalidades de preparación, como los continentes, también fueron tres: **cruda** en aceite de oliva, en **Tataki** (cuya preparación consiste en cocinar la carne por fuera para, posteriormente, meterla en agua con hielo cerrando así los poros) y, como no podía faltar, a la **plancha**.

Este extraordinario evento fue organizado por Grupo Peñín y el restaurante madrileño Kabuki Wellington. La cata sensorial estuvo dirigida con gran profesionalidad por la empresa de investigación alimentaria AZTI Tecnalia y contó con la inestimable colaboración del prestigioso chef del citado restaurante, Ricardo Sanz, quien elaboró todos los platos.

Entre los asistentes se encontraban numerosas personalidades y expertos del mundo de la gastronomía, así como un elenco de más de 30 periodistas del sector quienes tuvieron la oportunidad de comprobar que los productos Valles del Esla están a la altura de las mejores carnes del mundo.



## Noticias breves:

### Valles del Esla invitado de excepción en dos salones gastronómicos

Durante el mes de noviembre, en el emblemático Hotel Nazaries de Granada, tuvo lugar el II Salón del Vino y Delicatessen. Más de 3.000 visitantes acudieron a este encuentro, en el que participó Valles del Esla colaborando con su distribuidor, **Nican Distribuciones**.

La compañía estuvo representada con varios de sus productos estrella como la Cecina de Buey, la carne de Mamón o la ya reconocidísima carne de Buey, estas dos últimas cocinadas a la plancha.

Por otro lado, los días 10 y 11 de noviembre, Valles del Esla también estuvo presente en el IV Salón del Vino y la Gastronomía, cita que tuvo lugar en el Hotel Barceló de Málaga. **Narbona Solis**, distribuidor de la compañía en esta provincia, presentó la Cecina de Buey Valles del Esla, junto a una gran variedad de productos delicatessen.



### Modificaciones en las denominaciones de las carnes de vacuno

El pasado 12 de julio se publicó en el BOE una modificación del Real Decreto 1698/2003, que estipula las **nuevas denominaciones** para la carne de vacuno. De acuerdo con esta normativa, la Ternera Mamón (animal hasta 8 meses) se denominará Ternera Blanca y la Ternera Pastueña (mayor de 8 meses hasta 12) exclusivamente Ternera. Finalmente, el Buey Pastueño pasa a denominarse sólo Buey, pues aunque no está legislado, la Administración ha anunciado que el macho castrado mayor de 48 meses tendrá esa denominación.

Valles del Esla, en cumplimiento de la normativa legal, ha adoptado las denominaciones sin variar los tipos de producto que comercializa.

### Valles del Esla a dos ruedas

El pasado mes de septiembre, tuvo lugar la sexta concentración BMW Raiders 2008, organizada por el **Club BMW Touring** en Sierra Nevada (Granada), que batió record de asistencia con más de 3.000 motoristas llegados de todos los puntos de España.

Valles del Esla, como viene siendo habitual, quiso estar presente también en esta ocasión participando con el envío de la ya apreciada por todos los asistentes, **Cecina de Buey**. Tampoco podía faltar la **Ternera Pastueña**, cuya preparación a la plancha, fue el deleite de todos los participantes de la carpa del Club BMW Touring.

Esta concentración, celebrada a 2.500 metros de altura, se desarrolló en un ambiente amistoso y con un tiempo espléndido, por lo que Valles del Esla asegura su asistencia a este evento el próximo año.



En la foto: Rafael Bocero, Presidente del Club BMW Touring España, y Juan Luis Fernández de la Llama, Director de BMW Ibérica Motorroad, junto con Juan Jordano, Director General de El Enebro.

# Lo que dicen de nosotros

## Sibaritas: una tribuna de lujo para Valles del Esla

La revista **Sibaritas** se ha ganado el prestigio de ser la revista más valorada y más leída por los mejores prescriptores españoles del vino y la gastronomía (sumilleres, restauradores y tiendas especializadas).

Una vez más, el buen hacer y la calidad ofrecida por Valles del Esla se ve reflejada en un medio de este tipo, consiguiendo así estar en lo más alto de la prensa especializada.



La revista que aborda el reportaje sobre la compañía con sumo gusto y cuidado, refleja los ratios de calidad que amparan el éxito de Valles del Esla, así como el cuidado con el que se trata los productos que comercializa en todos sus procesos de producción.

Una tribuna de lujo, para un producto de lujo.



**Teléfono de Información y Atención al Cliente: 902-19 40 39**  
**Web: [www.vallesdelesla.com](http://www.vallesdelesla.com)**  
**Polígono Industrial Herrera, 1**  
**24812 Sahelices de Sabero (León)**  
**Teléfono: 987-70 30 66**