

En boca de todos



Valles
del
Esla



Boletín informativo
Abril 2009

Productos Valles del Esla: Siempre al cuidado de tu salud

Pollo de Corral: Tradición y Calidad

Otra de las novedades presentadas recientemente por Valles del Esla es la comercialización del llamado pollo de corral o campero. Tras varios años de investigación, la compañía ha conseguido alcanzar los parámetros óptimos para la producción de este animal, que criado en granja al aire libre y rodeado de la vegetación típica de la montaña leonesa, procede de animales seleccionados a partir de aquellos que presentan un crecimiento lento y armónico.

Selección de raza, calidad, bienestar del animal, trazabilidad o un sistema de sacrificio cuidado al milímetro son, tan solo, parte del denominador común del proceso de producción existente entre las carnes de vacuno de altísima calidad que la compañía viene produciendo a lo largo de estos años y de este nuevo producto que ahora se comercializa.

Así, el **pollo de corral de Valles del Esla** se sacrifica con más de tres meses de edad, hecho que, junto a su peculiar manejo y su cuidada alimentación a base de cereales, determina un sabor exquisito que evoca a tiempos pasados. La carne resultante tiene bajo contenido en grasa, un valor nutritivo muy elevado, multitud de vitaminas y minerales, y aporta proteínas de alto valor biológico que se asimilan con mucha facilidad. Asimismo, presenta una gran jugosidad y riqueza aromática, factor que lo hace ideal para guisar, rellenar o asar.

En definitiva, Valles del Esla ha logrado conseguir un producto tradicional excepcional, capaz de trasladar a los paladares más exigentes los aromas del campo.



Hamburguesas Valles del Esla: Salud y Bienestar

En España, aunque el mercado de las hamburguesas está perfectamente implantado en la sociedad, sigue teniendo connotaciones negativas ya que se relaciona con comidas que aportan un alto valor calórico y son poco saludables.

Debido a los altos índices de colesterol detectados en la población actual y a la preocupación por la alimentación, los nuevos hábitos de comida más sana y con menos grasa, están calando hondo en la sociedad.

Valles del Esla presenta sus hamburguesas elaboradas única y exclusivamente con carnes nobles, de ternera y de buey, sin adición de otros tipos de carne. En este sentido, Valles del Esla pone a disposición del consumidor un producto rápido de preparar, lo cual no se convierte en sinónimo de comida rápida y o poco saludable, todo lo contrario, este producto está avalado por la trazabilidad aplicada a todas las carnes que produce la compañía.

Con pan de hamburguesa o simplemente en el plato, las hamburguesas Valles del Esla resultan una comida sana y ligera, un sabroso bocado a través del cual podemos apreciar el exquisito sabor de la carne utilizada para su elaboración.

Así, las hamburguesas Valles del Esla se presentan como un alimento completo con un contenido en grasas no superior al 20%, Además, y como valor añadido, este producto **carece de gluten** por lo es un alimento **apto para las personas celiacas**.



Servicio de Atención al Cliente
902 19 40 39

Información puntos de venta cercanos a su domicilio o venta directa



Valles
del
Esla
La carne con marca propia.

La Fresquera de Belén: nuevo colaborador en Asturias

Valles del Esla cuenta con un nuevo Colaborador Autorizado en **Asturias**. Se trata de La Fresquera de Belén cuyo máximo responsable, José Luis Castro, ha trabajado toda su vida profesional en la comercialización de productos alimenticios de máxima calidad. De hecho, fue José Luis la primera persona en dar a conocer los productos Valles del Esla en Asturias, ya que viene colaborando con la compañía desde sus inicios.

De esta forma, y aunque La Fresquera de Belén tan sólo cuenta con un año de andadura, el nuevo colaborador de la compañía es un experto conocedor de las carnes en general y de Valles del Esla en particular. Esto se debe a la importancia que a la calidad de los productos cárnicos le dedica José Luis. Asimismo, y gracias a su amplio conocimiento sobre el proyecto, valora la trazabilidad aplicada por Valles del Esla a todos los procesos de producción

LA FRESQUERA

de sus productos, así como la certificación que identifica todas las carnes que su compañía posteriormente distribuye.

Emplazado en una ubicación única, en el Centro Empresarial Centroastur de Lugones (Siero), **La Fresquera de Belén** disfruta de una posición privilegiada, en cuanto a comunicaciones y servicios se refiere. Este aspecto, unido al buen hacer de sus responsables, llevará sin duda este proyecto al mayor de los éxitos.

Valles del Esla compite con las mejores carnes del mundo

La carne española **Valles del Esla** se sometió, el pasado mes de noviembre, a un análisis en cata ciega junto a dos de las mejores carnes de vacuno del mundo: **Wagyu**, procedente de Nueva Zelanda y **Angus**, proveniente de Estados Unidos.

Los resultados de la cata, analizados por la empresa de investigación alimentaria AZTI Tecnalia, demostraron que las tres carnes están situadas dentro del mismo nivel de calidad.

Un panel de expertos compuesto por 46 catadores profesionales, entre periodistas gastronómicos, expertos en gastronomía y profesionales del sector cárnico, valoraron las tres carnes presentadas en tres modalidades de cocinado: crudo, tataki y plancha. Los parámetros sometidos a examen fueron: aspecto, aroma, sabor, jugosidad y terneza, con valoración en una escala numérica del 1 al 7.

En este sentido, Valles del Esla quedó por encima de Angus y ligeramente por debajo de Wagyu. Cabe destacar que las diferencias máximas entre ellas nunca superaron el 5%. Así, las carnes Valles del Esla obtuvieron excelentes resultados de valoración.

II Jornadas de Lechazo de Raza Churra

Un año más, y motivados por el gran éxito que cosecharon el pasado año las Jornadas Gastronómicas de Lechazo de Raza Churra de Castilla y León en el Hotel Bahía de Santander, Valles del Esla ha vuelto a unirse a esta iniciativa.

Eligiendo el mismo emplazamiento, y con la inestimable colaboración del distribuidor de Valles del Esla en Cantabria, **Caydesa**, empresa dirigida por Carlos del Campo y, gracias a la participación de Manuel López, propietario de la **Carnicería ONA**, que sirvió de proveedor oficial, estas Jornadas alcanzaron el éxito esperado.

De nuevo, la dirección técnica de la cocina corrió a cargo de Cristóbal Angulo, quién con todo su equipo elaboró los clásicos platos asociados al lechazo, así como otras especialidades más sofisticadas en las que, a partir del sabor inconfundible de este producto, se dejaba entrever la gran calidad del lechazo de raza churra Valles del Esla.

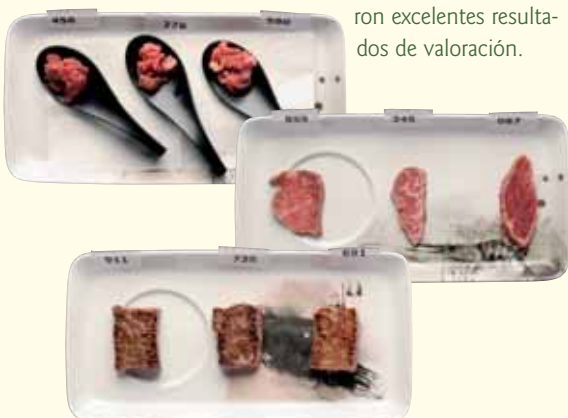
Todos los profesionales de la hostelería coinciden en apuntar la calidad como requisito indispensable para lograr la excelencia en un plato. Así, el lechazo de raza churra Valles del Esla posee unas cualidades propias de la carne mejor cuidada. Cualidades estas, que tuvieron oportunidad de degustar todos los comensales que acudieron a las Jornadas celebradas en la capital cántabra.

Valles del Esla promociona sus productos en Valencia

El pasado mes de enero, Valles del Esla estuvo presente en el primer acto organizado por la Diputación de León y diversas asociaciones agroalimentarias de esta provincia, para promocionar su gastronomía. Este acto, que tuvo lugar en el Hotel Meliá Palace de Valencia, acogió a un centenar de empresas del sector de la hostelería, así como empresas de distribución, grandes superficies y productores valencianos.

Así, la capital de la costa levantina se convirtió por unos días en escaparate de los excelentes productos culinarios que ofrece esta tierra y en un encuentro comercial con representantes del sector.

Por su parte, **Valles del Esla** estuvo presente con sus carnes de **ternera mamón**, **ternera pastueña** y **buey**, ratificando la excelente calidad de su producción en vacuno. Asimismo, la compañía participó en una cata maridada con vinos de León, que provocó el deleite de todo aquel que tuvo oportunidad de participar.



Novedades en la web: Club del Gourmet y Restaurantes

El proyecto Valles del Esla mezcla tradición en procesos de cría y manejo, con las últimas tecnologías para obtener, como resultado, un producto que alcanza valores óptimos en lo que a calidad se refiere.

En este sentido y en su afán por actualizar, de forma continua, todos sus procesos y canales de distribución, Valles del Esla ha ampliado la información que ofrece en su página web (www.vallesdelesla.com) y que está a disposición de todos los consumidores de la marca.

Esta nueva información radica en dos aspectos. Por una parte, la web ofrece una relación de todos los puntos de venta del **Club del Gourmet de El Corte Inglés** donde se puede adquirir la auténtica **Cecina de Buey Valles del Esla**. Este producto único en el mundo y elaborado a base de auténtica carne de buey, posee una gran jugosidad, propiciada por la grasa que rezuma de su vetado. Este factor hace que la carne resulte de lo más sabrosa y, además, le confiere una terneza y sabor intensos.

Por otra parte, en esta misma web, los internautas pueden acceder al listado de una **Selección de Restaurantes**, repartidos por toda la geografía española, que ya han confiado en la excelencia de las **carnes Valles del Esla** y que hacen, de los platos elaborados por los mejores chefs del panorama español a partir de los diferentes productos de altísima calidad que produce la compañía, la delicia de sus comensales.

Así, los restaurantes más exclusivos de nuestro país ratifican que las carnes Valles del Esla colman las expectativas de los paladares más exigentes.



Valles del Esla presente en las principales Ferias

La gran envergadura que el proyecto Valles del Esla ha ido adquiriendo a lo largo de su trayectoria en el sector gastronómico queda patente en todas las Ferias a las que acude la compañía para presentar sus productos.

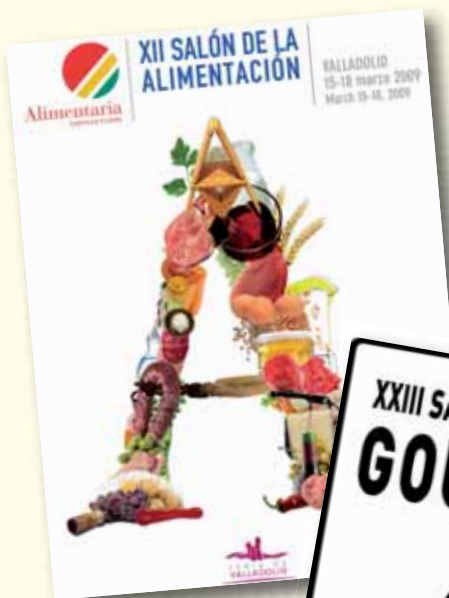
Estos foros se convierten en un inmejorable punto de encuentro entre profesionales y consumidores, por lo que la presencia de Valles del Esla en los mismos fortalece su posicionamiento en el mercado.

De este modo, la **Cecina de Buey Valles del Esla** se convirtió en protagonista, un año más, del recientemente celebrado **XXIII Salón Internacional de Club de Gourmets de Madrid**. En esta ocasión, Valles del Esla estuvo presente a través del espacio perteneciente a la Junta de Castilla y León, junto a otros productos de alta gama pertenecientes a la Asociación Agroalimentaria de Cistierna.

Continuando con la participación de la compañía en este prestigioso evento anual, de obligada visita para los amantes de los productos delicatessen y la alta gastronomía, la cecina de buey suscitó gran interés entre profesionales del mundo de la restauración y distribución procedentes del todo el mundo.

En esta misma línea, Valles del Esla asistió con sus productos el pasado mes de marzo a la **XII Edición de Alimentaria Castilla y León** celebrada en Valladolid. En esta ocasión la compañía acudió de la mano de la Diputación de León donde expuso su Cecina de Buey junto con otros productos selectos de la Asociación Agroalimentaria de Cistierna.

Esta Feria, considerada ya como una de las más relevantes a nivel nacional, contó con una magnífica presencia de público y una gran repercusión mediática.



Lo que dicen de nosotros

Éxito de la Cata de los Tres Continentes

El gran éxito cosechado por la Cata de los Tres Continentes, en la que las carnes Valles del Esla se sometieron a examen junto con las mejores del mundo, se ha visto reflejado en la gran repercusión mediática que este acto ha obtenido en diferentes medios de comunicación.

Prueba de esta repercusión son los amplios reportajes dedicados a este tema por el Canal Cocina y el programa Ágrosfera de TVE, quienes detallaron todos los aspectos de esta magnífica cata y los excelentes resultados obtenidos por la carne española Valles del Esla frente a la neozelandesa Wagyu y la estadounidense Angus.



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