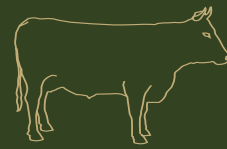


Valles del Esla



Mamón

Ternera Pastueña

Buey

Alimentación Principal:
lactancia natural.

Edad Máxima de Sacrificio:
8 meses.

Características de la Carne:
color rosado, muy tierna, sabor suave, poca grasa.

Alimentación Principal:
pastoreo y lactancia natural.

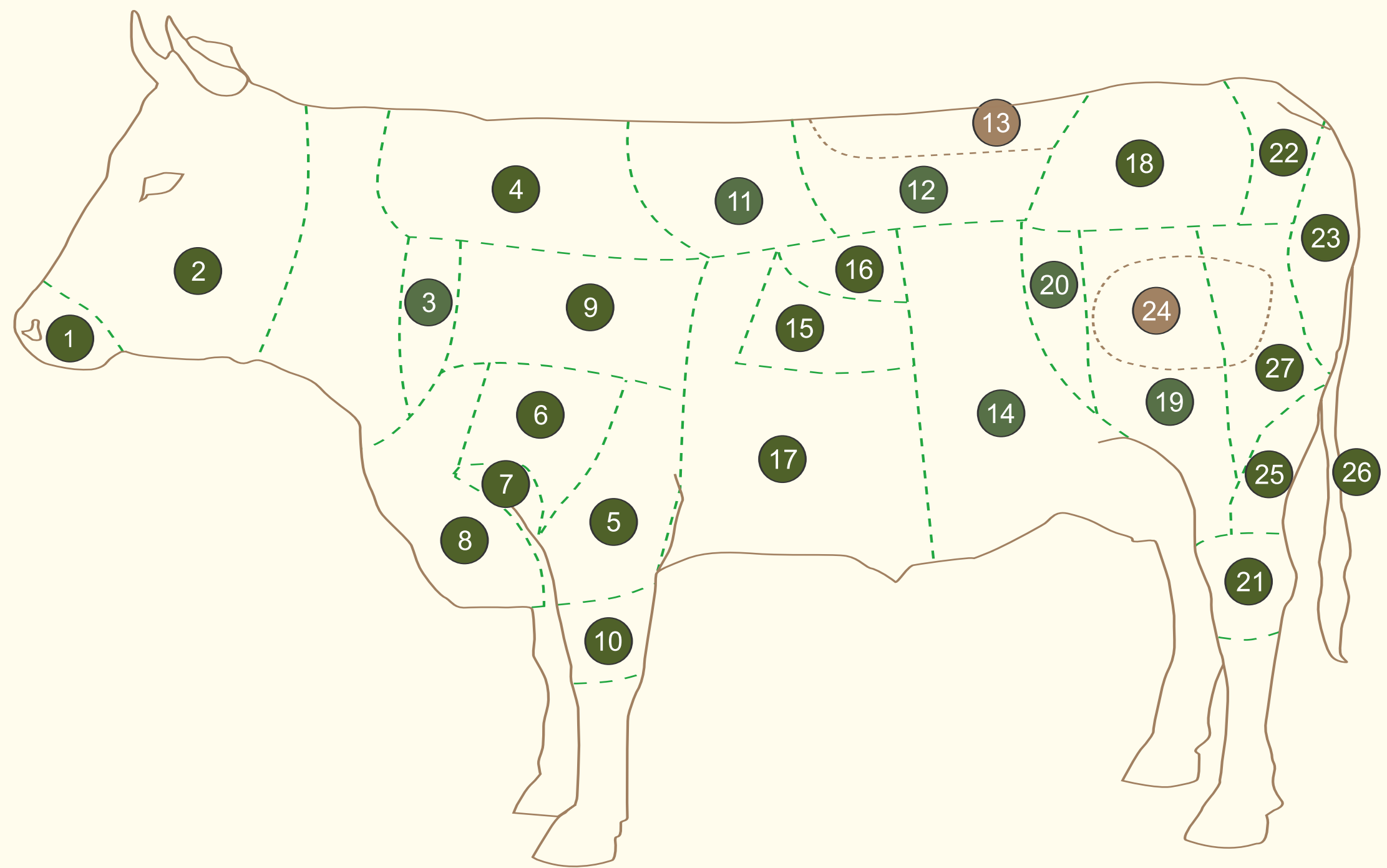
Edad Máxima de Sacrificio:
12 meses.

Características de la Carne:
color rojo, brillante, sabor intenso, tierna y poca grasa.

Criados:
en régimen extensivo.

Edad Mínima de Sacrificio:
48 meses.

Características de la Carne:
color rojo intenso, sabor fuerte, textura consistente.



www.vallesdelesla.com

1. **MORRO:** pieza melosa, tierna y jugosa, muy indicada para guisos.
2. **CARRILLADA:** indicada para guisos y caldos.
3. **PEZ:** guisos, asados y mechados.
4. **AGUJA:** especialmente jugosa para guisos.
5. **LLANA:** guisos y asados.
6. **VENETA - PLANA:** jugosa y gelatinosa. Filetes plancha y asados.
7. **ALETA O BAJADA DE PECHO:** muy apropiada para rellenos y también estofados y guisos.
8. **PECHO:** muy indicada para caldos y también para guisos, dado que desprende bastante gelatina.

9. **ESPA LDILLA:** recomendable para guisos, en su parte alta buenos filetes para freír, empanar o rebozar.
10. **MORCILLO - OSSOBUCCO:** pieza melosa con poca grasa. Guisados tiernos y sabrosos. Ossobucco: morcillo delantero y en rodajas gruesas no deshuesadas.
11. **LOMO ALTO:** entrecot, asados o parrilla.
12. **LOMO BAJO:** entrecot, asados o parrilla.
13. **SOLOMILLO:** pieza más tierna del vacuno. De ella se obtienen filetes sin grasa. Freír o parrilla.
14. **CHURRASCO:** corte de costillar. Para barbacoa y parrilla.
15. **VACIO:** filetes para plancha y barbacoa.

16. **OREJA DE SOLOMILLO:** apropiada para guisar y filetes.
17. **FALDA:** guisos, asados, cocidos, rellenos y carne picada.
18. **CADERA:** filetes para freír o asar.
19. **BABILLA:** pieza desprovista de grasa. Filetes tiernos y jugosos.
20. **RABILLO DE CADERA:** pieza jugosa y limpia, excelente para guisos, asados y fileteados.
21. **MORCILLO - OSSOBUCCO:** pieza melosa con poca grasa. Guisados tiernos y sabrosos. Ossobucco: morcillo trasero y en rodajas gruesas no deshuesadas.

22. **TAPILLA:** terneza y jugosidad parecida al solomillo. Para filetes y asados.
23. **REDONDO:** características similares a la contra. Asados y mechados.
24. **TAPA:** filetes empanados / rebozados.
25. **CULATA DE CONTRA:** filetes empanados y asados.
26. **RABO:** se utiliza en guisos y caldos.
27. **CONTRA:** pieza jugosa para mechados, asados o preparados con salsa.

ISO 14.001



Valles del Esla
La carne con marca propia.

ISO 9.001

