



¿Queda auténtica carne de buey?

29.04.10 | 15:18. Archivado en **Cocina**



La pregunta del millón tiene ya una respuesta que puede sorprender a muchos y es que se ha recuperado la producción de la auténtica carne de buey, ya casi extinguida. ¿Que quién ha sido? Pues, aún pudiendo haber otros proyectos, podemos confirmar que **Valles del Esla**, en tan sólo diez años, ha conseguido crear un producto cárnico de la más alta calidad garantizada. Desde su nacimiento, uno de sus objetivos principales ha sido la recuperación de la crianza en extensivo del **buey** tradicional. Este objetivo es hoy una realidad, siendo **Valles del Esla** una de las pocas referencias de estas

características que podemos encontrar en el mercado.

Aunque en los restaurantes viene siendo habitual encontrar entre sus carnes la de buey, lo cierto es que raramente se trata de verdadero buey. Legalmente, se llama buey al macho castrado que tiene más de 48 meses. Esta castración provoca cambios hormonales que confieren a la carne unas características netamente diferenciales.

Las diferencias que presenta la carne de buey frente a la de vaca son considerables. El color es rojo más intenso, el sabor es más fuerte y la textura más consistente. La carne de buey tiene una grasa corpulenta y blanca, más bien de color perla, nada que ver con la grasa amarilla que pertenece a la vaca vieja. Su gusto es potente y meloso, pero sobre todo, sabroso. Además, la castración produce cambios que afectan de forma importante a una mayor infiltración y jugosidad del producto.

A nivel nutritivo, la carne de buey es muy rica en proteínas, minerales como el potasio, el fósforo y el magnesio, y vitamina B12. Además, nos aporta gran cantidad de aminoácidos esenciales para nuestro organismo.

La mecanización de la agricultura afectó de manera considerable a la cría de bueyes y hoy día apenas quedan. **Valles del Esla** ha apostado por la recuperación del buey criado en pastoreo para producir carne para consumo. Actualmente es una de las escasas explotaciones de bueyes de **Europa** en régimen de ganadería extensiva.

El buey de **Valles del Esla** es exclusivamente de **raza parda** 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. Mientras que una vaca es explotada durante doce años, el buey está solo cuatro años pasciendo en la montaña para llegar después al consumidor.

La garantía de calidad viene dada por una máxima seguridad alimentaria. El bienestar animal, la trazabilidad y un control muy riguroso de todos los procesos de producción de los animales, son los rasgos que distinguen a esta carne de marca propia.

Gracias a **Valles del Esla**, los gourmets carnívoros de este país ya pueden disfrutar de las consistentes y sabrosas texturas de la auténtica carne de **buely**. Carnes de macho y no de hembra, que en este caso, el sexo es importante.

Valles del Esla S.A. es un Complejo Cárnico Integral ubicado en León. Creado en 1996 por la familia Álvarez, propietaria de Bodegas Vega Sicilia y Grupo Eulen, aúna a ganaderos de la zona (actualmente 115). En la actualidad Valles del Esla ha destinado un total de 18 millones de euros entre instalaciones, explotación ganadera e 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 mediante un microchip un control total del estado de cada res.

Editado por



Juan Luis Recio

-  Autor
-  Contacto
-  Facebook



Periodista Digital en Facebook

 Hazte admirador