

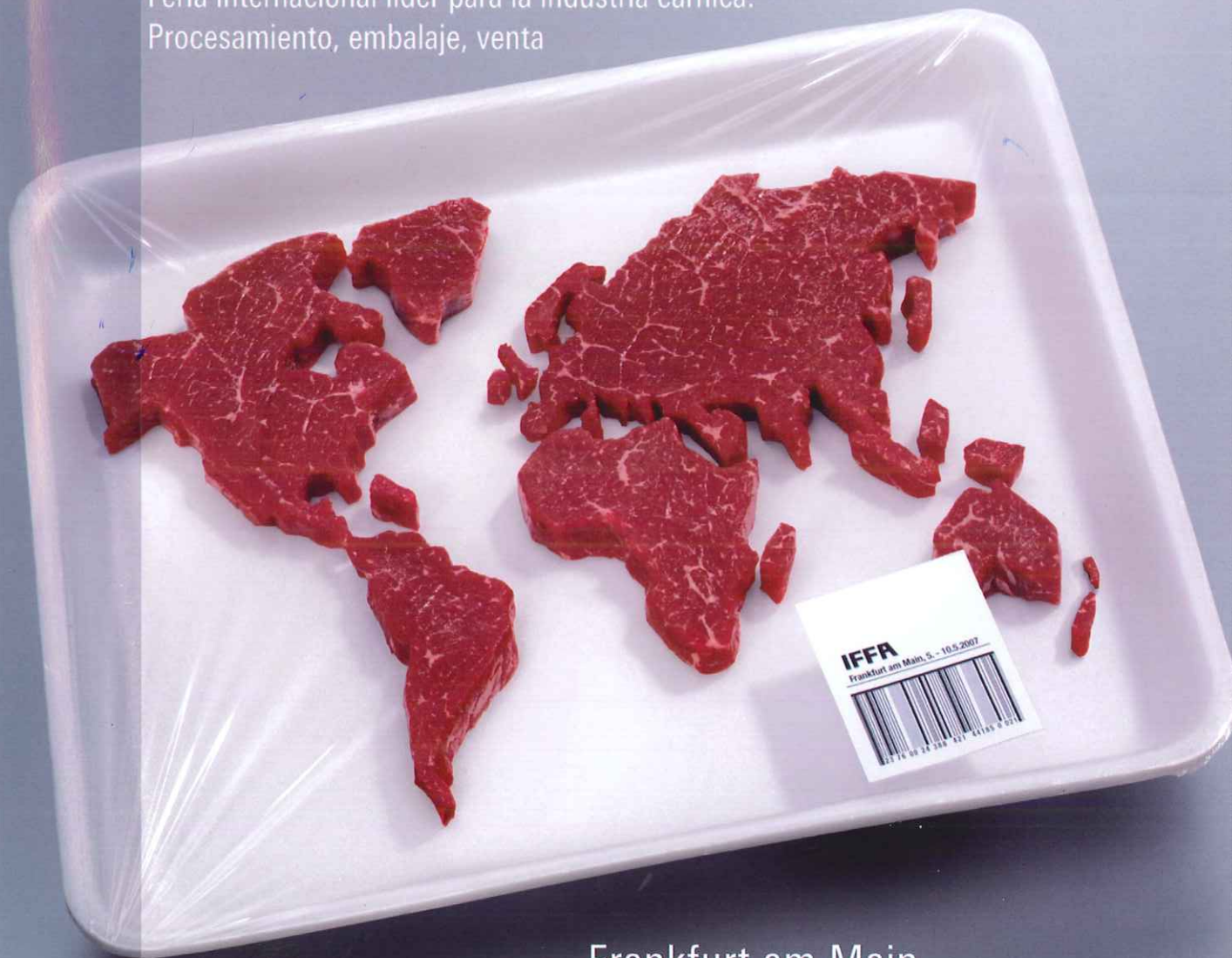
cárnica

2000

AÑO XXXVII • NÚM. 316 • ABRIL 2010

IFFA

Feria internacional líder para la industria cárnica:
Procesamiento, embalaje, venta



Frankfurt am Main
del 8 al 13-5-2010

 messe frankfurt

Valles de Esla recupera la producción de la carne de buey

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.