



VALLES del ESLA

NÚCLEO DE EXPLOTACIONES AGROPECUARIAS DE LEÓN-NEAL, S.A.
POL. IND HERRERA I
24812 SAHELICES DE SABERO (LEÓN)

Ficha Técnica Buey Pastuenco

Vacuno macho castrado, de raza Parda de Montaña. Su crianza comienza con un periodo de lactancia natural durante 5-7 meses, después se alimenta en los pastizales de las montañas de León en manejo extensivo hasta los 42-44 meses, ejercitándose a más de 1000 m de altura. Posteriormente, permanece estabulado durante un período de unos 6 meses para conseguir el engrasamiento e infiltración adecuados.

La castración permite obtener un tipo de animal con identidad propia, que se utilizaba tradicionalmente para realizar labores agrícolas, y que hoy nos proporciona una carne de calidad extraordinaria representando una producción de futuro para la ganadería tradicional leonesa.

Denominación legal:	Buey.
Alimentación principal:	Leche materna, pasto de montaña, forrajes naturales, cereales y leguminosas.
Manejo:	Régimen extensivo complementado en fases de reposo.
Edad de sacrificio:	Superior a 48 meses.
Características de la carne:	Color rojo brillante, de sabor intenso y muy tierna.
Peso de la canal:	En torno a los 550 kg.

Valor nutritivo:

La carne de buey aporta altas concentraciones de hierro hemo, de fácil absorción siendo muy recomendable en la alimentación de personas con estados carenciales, mujeres embarazadas o en chicas en edad puberal.

Ficha técnica Producto: Cecina de Buey Pastuenco

Composición anatómica: Elaboración con las piernas (normalmente babilla, tapa y contra).

Composición: Carne de Buey, sal, dextrosa, conservantes (E250, E252).

Categoría: Producto cárnico- Salazones cárnicas.

Forma habitual de presentación: Pieza entera, taco envasado al vacío o loncheada y estuchada en sobres al vacío.

Tipo correcto de almacenamiento: Mantener fresco y seco.

Vida útil: 15 meses.

Peso aproximado: Pieza entera de 5 a 8 Kg. Taco de 1 a 3 Kg. Estuche de 100 g.

Información nutricional (valores medios por 100 g):

Valor energético (Kcal/Kj)	242/1015
Grasas (g)	9,5
De las cuales saturadas (g)	4,4
Hidratos de carbono (g)	0,0
De los cuales azúcares (g)	0,0
Proteínas (g)	39,0
Sal (g)	5,3