



VALLES del ESLA

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

Ficha Técnica T. Mamón

Animal que se alimenta exclusivamente de la leche de su madre, leche natural, no artificial o maternizada. Permanece toda su vida con su madre en el campo, en libertad. Este especial manejo confiere a la carne unas características únicas y difíciles de encontrar hoy en día en nuestros mercados.

Se trata de una carne de vacuno joven y tierna, muy suave, de fácil digestión y con un bajo contenido en grasa. Perfecta para las tendencias culinarias actuales. Óptima para el que le guste la carne con sabor suave.

Ficha técnica:

Denominación legal:	Ternera blanca.
Alimentación principal:	Leche materna.
Manejo:	Régimen extensivo.
Edad de sacrificio:	8 meses.
Características de la carne:	Color rosado, muy tierna, de sabor suave y con poca grasa.
Peso de la canal:	En torno a los 170 kg.

Valor nutritivo:

Es un alimento de elevado valor nutritivo que aporta proteínas de alto valor biológico que se asimilan con mucha facilidad, además de multitud de vitaminas y minerales.

CARNE	AGUA (%)	PROTEINAS (%)	GRASAS (%)	MINERALES (%)	CONTENIDO ENERGÉTICO (Kcal/100g)
Magra	72,7	20,5	5,4	1,1	142
Semigrasa	69,6	19,7	9,5	1,0	177
Grasa	67,1	18,9	13,1	0,9	207

Ficha técnica Producto: Filetes de 1ª Ternera Mamón

Composición anatómica: Cadera o babilla.

Categoría: Carnes frescas. Primera A.

Forma habitual de presentación: Envasado al vacío.

Tipo correcto de almacenamiento: A refrigeración.

Vida útil: 18 días.

Peso aproximado: 1,00 Kg.

Uso culinario: Freír, plancha.