



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: Masa de Hamburguesa de Buey Pastuenco (Burger Meat)

Composición anatómica: Carne de Buey (94%), conservantes, almidón, fibras vegetales, sal, azúcares.

Categoría: Preparado cárnico.

Forma habitual de presentación: Envasado al vacío.

Tipo correcto de almacenamiento: A refrigeración (entre 0 y 4 °C).

Vida útil: 12 días.

Peso aproximado (bandeja 2 ud): 300 g.

Uso culinario: Freír, plancha, parrilla.

Contiene sulfitos.

Apta para celíacos. Sin lactosa.

Información nutricional (valores medios por 100 g):

Valor energético (Kcal/Kj)	162/678
Grasas (g)	7,1
De las cuales saturadas (g)	3,2
Hidratos de carbono (g)	2,4
De los cuales azúcares (g)	1,1
Proteínas (g)	22,0
Sal (g)	0,9