

Carrasco Ibéricos organiza sus 11ª Jornadas Gastronómicas del Ibérico fresco de bellota

Acaba de terminar la época de la Montanera, ese momento en el que los cerdos de Carrasco Ibéricos viven en la Dehesa de Extremadura, en libertad y alimentándose exclusivamente de bellota fresca. ¿En qué se traduce esto?

Al comer este fruto, las propiedades pasan a la carne del cerdo y la grasa que se infiltra es la que se denomina "saludable". Es un engorde de lo más natural, del campo, sin añadir nada que acelere o altere el proceso.

Y una vez los cerdos llegan al peso deseado, se sacrifican separando las partes que se destinan a embutido (y que pasan por meses de secado) de las que serán carnes frescas listas para prepararse en parrilla o en recetas más elaboradas

Las cantidades de carne fresca disponibles al año son limitadas por eso en Carrasco Ibéricos una parte se vende online a través de la web para preparar en casa y otra a una selección de restaurantes que participan en las que este año ya son las 11ª jornadas gastronómicas del Ibérico fresco de bellota Carrasco.

Hasta el 31 de marzo, 42 restaurantes en Barcelona, Euskadi, Madrid y Salamanca incorporan fuera de carta recetas originales para que sus clientes puedan disfrutar de esa carne sana, jugosa y tan especial en cortes como el lomo, el solomillo, las costillas, el secreto, la pluma, la presa, el abanico, la tapilla, la carrillada (o carrillera) y la papada

Tal y como lo cuenta Tanacho Carrasco, Director General de la marca, y 4ª generación de Carrasco Ibéricos, "Con iniciativas como las de estas jornadas gastronómicas, los productores de carne ibérica como Carrasco Ibéricos quieren educar sobre la importancia de la calidad y el origen de los alimentos que eligen los consumidores. Para los consumidores es relevante el origen, claro y conocido de los productos, la alimentación del animal y saber además que no solo ha sido natural, sino que, además, se ha llevado a cabo en libertad y en parajes protegidos como las dehesas extremeñas. Por eso ponen a su alcance estas carnes frescas 100% ibéricas de bellota. Porque cumplen con todas esas exigencias y en Carrasco Ibéricos lo tienen claro".

Datos de contacto:

Esther España
Carrasco Ibéricos/Marketing
610512988

Categorías: [Nacional Gastronomía Extremadura Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>