

Cómo identificar carne de buey auténtica por Bueyes de León

A pesar de que distintos restaurantes y carnicerías ofrecen carne de buey, resulta muy difícil que vendan auténtica carne de buey. La triste realidad es que en muchas ocasiones es muy fácil que den carne de vaca por buey. Esto se debe en gran medida a que es una carne limitada que presenta altos costos de producción y un elevado precio de venta.

Por consiguiente, si se encuentran chuletas de buey que valen menos de 85 euros en un restaurante, es posible que estén ofreciendo una vaca vieja. Y en definitiva no se trata de una mala opción, sino que es una carne muy exquisita y cargada de sabor. Sin embargo, no se asemeja a la calidad y al sabor que ofrece la verdadera carne de buey. De todos modos, a pesar de que su producción sea mucho más exigente, todavía existen empresas como Bueyes de León que para satisfacción de los paladares más exigentes crían bueyes de cuidada selección. Por esta razón, en esta oportunidad se informa cómo identificar una auténtica carne de buey.

Consejos para identificar carne de buey auténtica

¿Se sabe cuáles son las principales diferencias entre la carne de buey y la de vaca vieja? Si bien no es simple, existen distintos tips que permitirán distinguir una auténtica carne de buey. Descubrirlos aquí:

El ancho del costillar

Muchos bueyes son sacrificados a los 8 o 10 años de edad, por lo tanto, cuentan con un costillar de mayor grosor que el de una vaca vieja. Por consiguiente, esto quiere decir que la chuleta de buey tendrá más carne.

El costo

La diferencia de precio entre una carne y la otra es bastante amplia. Por este motivo, si vas a una carnicería y ofrecen un kilo de carne de buey por 60 euros o menos, puedes estar seguro de que no se trata de auténtica carne de buey.

Por otra parte, en los restaurantes un verdadero chuletón de buey para una pareja por lo general no se consigue por menos de 70 euros.

El color de la carne

El color podría ser una de las mejores características para identificar carne de buey auténtica. En relación a la carne de buey, esta suele ser de un color rojizo oscuro, como un rojo ladrillo. En cambio, la carne de vaca se distingue por presentar un color rojo brillante.

La tonalidad de la grasa

Antes de la cocción, la grasa de la carne de vaca suele ser amarilla, mientras que en la carne de buey la grasa posee una tonalidad más blanca, vainilla o nácar. Además la carne de buey se distingue por presentar una infiltración más pareja.

La intensidad del sabor

Cuando se degusta una chuleta de buey se distingue que existe una amplia diferencia en su sabor en relación con la carne de vaca. En definitiva, se puede decir que sin lugar a dudas en la carne de buey el sabor es mucho más intenso.

¿Dónde comprar auténtica carne de buey?

Por más difícil y costoso que resulte, es posible encontrar carne de buey de verdad, tanto en las carnicerías como así también en los restaurantes. Aunque para hacerlo, necesitarás pagar el precio real. En la tienda online, por ejemplo, podrás acceder a carne de buey de primera calidad.

Cada uno de estos valiosos animales son seleccionados rigurosamente, reciben los mejores cuidados y una óptima alimentación, pues desde Bueyes de León se cosechan sus alimentos.

Por si esto fuese poco, la carne de buey se encuentra certificada con el objetivo de brindar la mayor seguridad y confianza. Esto significa que al elegirnos tendrás total garantía.

Datos de contacto:

Maria

625235691

Nota de prensa publicada en: [España](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Madrid](#) [Cataluña](#) [Castilla y León](#) [Industria Alimentaria](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>