

Eblex participará en la feria Alimentaria 2012

La Organización del Sector del Ovino y Vacuno en Inglaterra (EBLEX) contará con un stand propio en el que presentará al mercado español las cualidades de la carne de ovino y vacuno producida bajo sus sellos de calidad

Eblex participará en la feria Alimentaria 2012 de Barcelona con un stand propio situado en el Pabellón 5 (Intercarn), stand 210. La Organización del Sector del Ovino y Vacuno en Inglaterra presentará en el mercado español las diversas variedades, tipos de cortes y piezas de carne de ovino y vacuno que se produce bajo sus sellos de calidad.

El Sello de calidad para la carne de vacuno y cordero es un programa que ofrece unos niveles elevados de garantía de la carne. El estándar de calidad para la carne de vacuno y cordero es el único programa en el Reino Unido que cubre la calidad alimentaria. Toda la carne de vacuno y cordero promovida por este sello se selecciona de conformidad con un proceso de selección estricto para garantizar su procedencia, su sabor y su ternura. La carne de vacuno y cordero que es conforme a esta calificación de calidad se produce de acuerdo con los estándares más elevados exigidos por ley, con una cadena de suministro completamente garantizada y certificada de forma independiente en cada fase.

En resumen, dicho sello de calidad proporciona garantía sobre la granja, la calidad, la trazabilidad de las granjas, auditorías independientes en cada fase de la producción y garantía de una carne tierna y de calidad alimentaria superior.

La tierra y los pastos verdes donde el ganado se ha criado desde tiempos inmemoriales, unido a la suavidad del clima, hace que las razas bovinas autóctonas: Hereford, Devon, Aberdeen Angus, Shorthorn, etc. produzcan una carne bien valorada por los consumidores europeos y los chefs, especialmente la carne de buey, considerado el producto estrella de la gastronomía.

La carne de vacuno proporciona nutrientes indispensables en una dieta sana como las proteínas, el hierro y las vitaminas B12 y B2. Esta carne permite múltiples usos gastronómicos y para conseguir el máximo nivel de sabor y ternura es conveniente una maduración del hueso de 7 a 10 días, manteniéndola posteriormente dos o tres semanas más envasada al vacío. Además, el corte es fundamental. Por ejemplo, los filetes deben tener un espesor de 18 mm, rebanado a través de la fibra de la carne y deben presentar manchas de grasa infiltrada.

En cuanto a la carne de ovino, el sistema de producción en el Reino Unido se basa en una alimentación de pastos durante la mayor parte de la vida de los

animales, siendo sacrificados a pesos ligeramente superiores que en España y con cinco meses de edad, debido a los modernos programas de genética cárnica.

Las diferentes características productivas (peso, raza y tipo de alimentación) afectan a la composición y propiedades sensoriales de la carne, sin embargo, las últimas técnicas productivas y genéticas utilizadas han conseguido que la carne no tenga la misma composición de ácidos grasos, por lo que su sabor es más suave y su textura más tierna y jugosa.

Estudios recientes elaborados por Eblex en colaboración con IRTA (Instituto de Investigación de la Generalitat de Catalunya), en Zaragoza, Badajoz y Girona demuestran que los consumidores españoles valoran la ternura y sabor de la carne de ovino británico al mismo nivel que la carne de ovino español.
