

**TERRABUEY ES BUEY, TODO BUEY Y NADA MÁS QUE BUEY, Y TODO EL PRODUCTO EN TERRABUEY ES ARTESANO. TERRABUEY ES EL CLARO EJEMPLO DE UNA NUEVA CORRIENTE DE BIENESTAR ANIMAL QUE REPERCUTE POSITIVAMENTE EN CONSEGUIR LA MÁS ALTA EXPRESIÓN GASTRONÓMICA DE LA CARNE: LA CARNE DE BUEY.**

## **MAGRO TROCEADO DE BUEY**



*El magro troceado de buey es una carne muy tierna y jugosa, ideal para otros usos diferentes al fileteado, como por ejemplo para guisos, caldos o carne picada entre otros muchos. Su formato troceado facilita su consumo, y sus posibilidades en cocina son muy amplias. El magro Terrabuey destaca además por su exquisito sabor fruto de la artesanía con la que se crían los bueyes y se madura su carne.*

### **FICHA TÉCNICA:**

- ☞ **Ingredientes:** Carne de Buey 100%.
- ☞ **Alérgenos:** Sin alérgenos.
- ☞ **Peso neto:** bolsas de 2,5 kg aproximadamente.
- ☞ **Condiciones de Envasado:** Envasado al vacío en bolsas de plástico alimentarias.
- ☞ **Condiciones de Conservación:** conservar entre 0-4°C en su envase original. Una vez abierto, consumir preferentemente antes de 1 día.
- ☞ **Consumo Preferente:** la fecha marcada en la etiqueta, siempre y cuando se mantenga en frío y al vacío.

### **TRAZABILIDAD:**

- ☞ **Origen:** España
- ☞ **Criado de manera artesanal en:** Terrabuey, Cuéllar, España.
- ☞ **Alimentado con:** hierba, paja, maíz y cereales.
- ☞ **Sacrificado en:** España. 10.04764/VA
- ☞ **Madurado en:** Terrabuey, Cuéllar, España. El tiempo de maduración de la carne en cámara es importante para darle el afinado preciso. Los cortes y canales pasan el tiempo justo (entre 50-70 días aprox.) a poco más de 0°C. El tiempo no es exacto pues siempre depende del animal, de su raza y sus niveles de grasa. Esa maduración proporciona sabores intensos, tiernos y jugosos en la boca, diferenciando a estas carnes de las no sometidas a procesos parecidos.
- ☞ **Despiezado y envasado en:** Terrabuey, Cuéllar, España (Reg. Sanitario: 10.028275/SG).

### **RECOMENDACIONES DE CONSUMO:**

- ☞ Recomendado para guisos, caldos o carne picada entre otros usos.

### **INFORMACIÓN NUTRICIONAL (POR CADA 100G):**

- ☞ **Kcal:** 176 Kcal
- ☞ **Proteínas:** 20,2g
- ☞ **Hidratos de Carbono:** 0g
- ☞ **Grasa:** 10,6g
  - de las cuales saturadas: 4,35g
  - colesterol: 65mg
- ☞ **Vit.B12:** 2µg
- ☞ **Hierro:** 2,90mg
- ☞ **Magnesio:** 18mg