

GENÉTICA

Las razas Quercy, Garonesa y Rubia de los Pirineos se han unido para formar la **res mejor preparada** para cualquier tipo de producción cárnica y consumidor final:

LA BLONDE D'AQUITAINE

Una de las principales ventajas que diferencian a este vacuno como el mejor producto cárnico se debe a su **EXCLUSIVA genética**.

A destacar por sus precedentes:

animal de **alta Genética y gran rendimiento cárnico**,

la **docilidad**, que facilita su crianza y nutrición,

así como su **capacidad de engorde**:

- sin engrasamiento de cobertura,
- aumento del infiltrado,
- peso elevado,
- y carne marmórea de fino grano, que favorece el rendimiento cárnico neto en

un 65%

elevan la calidad de esta carne para conseguir un incremento anual sin precedentes en la elección para producción de vacuno :

el 5%

Un índice que supera en creces al resto de otras razas en todo el mundo.

Todo ello, unido a las características externas de **monta e inseminación** para superar el handicap que suponen la **unión de aptitud cárnica y mejora reproductora**, hacen de la BLONDE D'AQUITAINE la raza perfecta para el ganadero de vacuno, el cebador, el carnicero y el consumidor español.



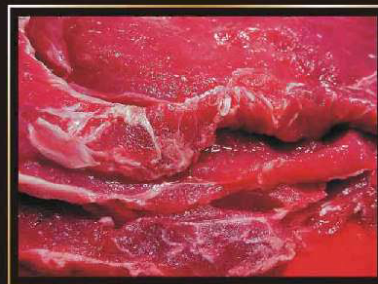
GENETICA Y ALIMENTACION AL SERVICIO DE LA CALIDAD

- * **GENÉTICA** de alto rendimiento cárnico
- * **ALIMENTACIÓN** Natural con productos a base de cereales con equilibrio vitamínico y mineral con Oleinas.
- * **ESTABILIZACIÓN** cubierta y ventilada en grandes parques de expansión.
- * **TRANSPORTE** confortable con trayectos cortos para evitar stress y posibles lesiones.
- * **CALIDAD CÁRNICA** en canales clasificados con grandes conformaciones en pieza y lomo con su grasa óptima
- * **MADURACIÓN DE LA CARNE** reuniendo todas las garantías, con un periodo de maduración prolongado de 7 a 14 días.



RECOMENDACIONES:

Después de sacrificado se mantendrá en cámara a 0° C para pasar a las cámaras de maduración entre 7 y 14 días.



LA CARNE:

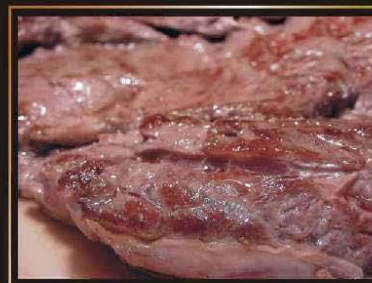
Un Producto de excelente color, con su justa grasa de cobertura y alta infiltración grasa intramuscular que prolonga la conservación natural del producto para beneficio del carnicero y satisfacción del consumidor.

La calidad de nuestro producto es la satisfacción del cliente y del consumidor.

EL RESULTADO:

Llegar al consumidor con una carne más saludable, más tierna y jugosa, de increíble textura e insuperable sabor y aroma que la diferencia de todas las demás.

Una carne tanto para ocasiones especiales como para el consumo diario.



ALIMENTACIÓN

Una de los retos con los que encuentra todo cebador y ganadero es el de qué tipo de Alimentación será la más apropiada para conseguir una calidad basada en la elevada productividad y la riqueza alimenticia que proporcione la carne.

Productos naturales e influencia de ácidos grasos poli-insaturados para la mejora del canal **han conseguido** que la única raza que conjuga **calidad y productividad** al mayor alto nivel sea:

LA BLONDE D'AQUITAINE

Su **DIFERENCIADA alimentación**:

a base de **paja y concentrado a libre disposición**,

pienso concentrado con:

- cebada,
- maíz,
- soja,
- salvado,
- macro,
- micro minerales



el aporte del complejo micro-mineral de **Manganeso-Zinc**,

y la adición de un **2% de OLIFAT** (sales cálcicas de Ac. Grasos de **aceite de oliva**):

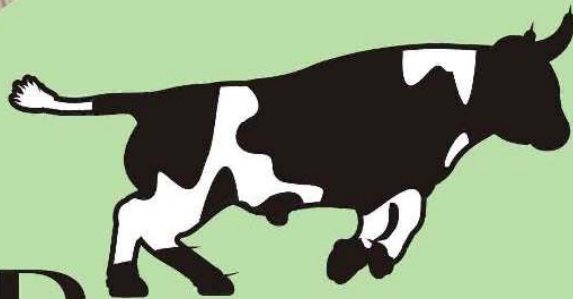
C14	Ac. Mirístico	0,2%
C16	Ac. Palmítica	16%
C18	Ac. Estearico	3%
C18-1	Ac. Oleico	68%
C18-2	Ac. Linoleico	12,8%

La adición de ácidos grasos polinsaturados **ha supuesto** la mejora metabólica, la mayor infiltración de grasa intramuscular y canales con la máxima textura, jugosidad, sabor y aroma que en la actualidad favorecen a la elección de este producto cárnico como el más sano y exquisito.



ALIMENTACIÓN

Desde 1890



Barreras

Al servicio de la Calidad
Haciendo Ganadería

GENÉTICA

Desde 1890



Barreras, S.C.

Paseo de Teruel, nº 4
Villafranca de Ebro 50174 ZARAGOZA
Tel./Fax 976 167 191 Móvil 629 728 360

e-mail: alfonso@barreras.info

<http://www.barreras.info>