



cita

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA
AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN

Raza Parda de Montaña

Animales de capa de color pardo, mucosas negras y orla blanca. Orejas con pelos blancos. Raza de doble aptitud, pero seleccionada hacia un biotipo de aptitud cárnica por los ganaderos del Pirineo de Huesca. Se encuentra en las montañas de León y en todo el Pirineo.

EN LA INVESTIGACIÓN REALIZADA POR EL CITA, obtuvo canales con valores medios en rendimiento, con notas buenas en conformación e índice de compacidad y medias en engrasamiento. En el despiece comercial su rendimiento porcentual tisular se situó entre las razas de dehesa y las razas cárnicas ya que presentó una proporción de hueso similar a las razas de dehesa pero menor porcentaje de grasa, dando valores medios en las relaciones Músculo/Hueso.

El músculo tuvo una coloración rosada en los terneros ligeros que pasó a rojo pálido en las canales pesadas, presentando valores medios de mioglobina. Su grasa fue blanca a los tres pesos de sacrificio estudiados.

La composición química del músculo alcanzó valores medios de grasa intramuscular en terneros que pasó a valores altos y mucho veteado en añajos pesados. Esta grasa tuvo una alta relación de ácidos grasos saturados/total.

Sensorialmente su carne tuvo unas características organolépticas de tipo medio, valorándose positivamente su poco flavor a hígado. Su valoración sensorial global tendió a



colaboración

3
REYES

*Carne artesana
procedente de cerdos
de la denominación
de origen Teruel*

TERUEL DENOMINACIÓN DE ORIGEN
TERUEL CARNE ARTESANA

DISTRIBUIDO POR:

CARNYLAC
DISTRIBUCIONES S.L.

Camino de Cogullada, s/n
Mercazaragoza, calle A, nave 1
50014 ZARAGOZA

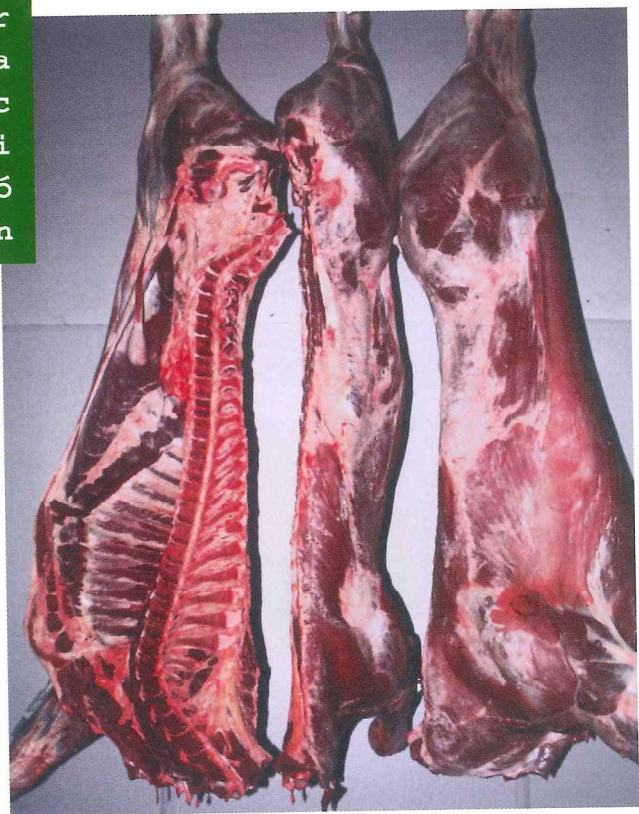
Tel.: 976 47 27 44 • Fax: 976 47 46 76
distribuciones@carnylac.com

3 REYES, S.A.

Partida Hortals, s/n
44587 Fuentespalda TERUEL (Spain)
Tel.: +34 978 769 023 • Fax: +34 976 769 062
e-mail: comercial@grupoarcoiris.com
www.los3reyes.com

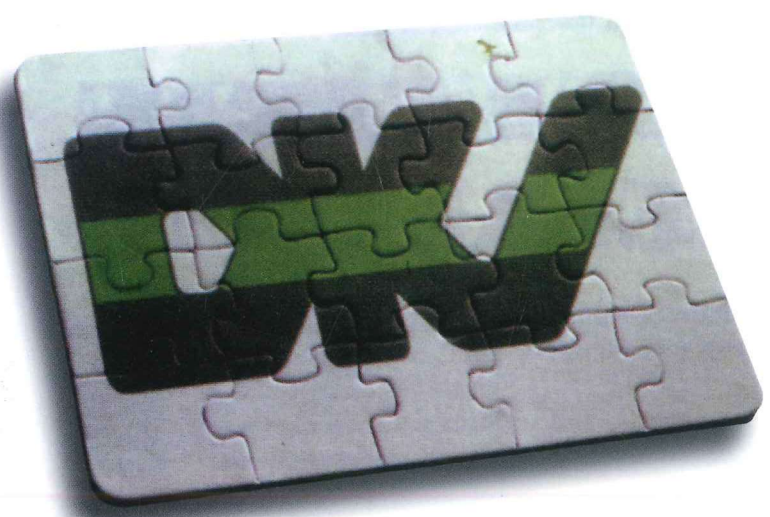
no ser tan alta como en otras razas. La dureza instrumental fue menor en los añajos pesados, sin embargo, sensorialmente no se halló ningún efecto claro de la ternereza ligada a la categoría comercial.

“Se recomienda un período de maduración de la carne mínimo de 10 a 14 días antes de ser consumida.”



Categoría comercial	Ternero	Añojo	Añojo pesado
Ganancia media diaria, kg/d	1,85	1,70	1,74
Peso canal, kg	183,4	281,0	332,4
Rendimiento canal, %	57,3	59,7	60,2
Conformación	R	R+	R+
Engrasamiento	I+2+	2+	2+
Rendimiento carnicero			
• Carne, %	72,2	71,8	71,9
-Extra, % carne	3,0	2,8	2,8
-Primera, % carne	63,5	61,7	62,0
-Segunda, % carne	8,4	7,2	7,6
-Tercera, % carne	25,2	28,2	27,5
• Grasa, %	6,8	9,0	10,2
• Hueso, %	21,0	19,1	17,9
• Relación carne/hueso	3,5	3,8	4,0

La salud no es un juego...



...pero todas las piezas deben encajar



DKV SEGUROS

Líder Europeo en Seguros de Salud
Compañía del Grupo ERGO

902 499 499
www.dkvseguros.es