

VALLES del



ESLA

La excelencia de la carne

¿Qué Es Valles Del Esla?

NACE EN 1996

Con el propósito de unir la tradición, la innovación y la solidaridad en torno a un proyecto empresarial único: producir y comercializar buey auténtico.

MONTAÑA DE LEÓN

partiendo de la recuperación de la tradicional actividad ganadera de la montaña de león y aplicando modernos sistemas de control y transformación, hemos obtenido un producto cárnico de calidad suprema.

PARDA DE MONTAÑA, RAZA ÚNICA

Esta raza de vacuno autóctona debe su nombre al color de su capa y a su asentamiento geográfico. Las primeras referencias datan del siglo XIX y la atribuyen al cruce de la raza parda Alpina con razas (autéctonas) del norte de España, para obtener un animal muy versátil, de alto rendimiento, resistente al clima de alta montaña y susceptible de explotación cárnica y láctea.



¿Qué Es Valles Del Esla?

EL BUEY: NUESTRA RAZÓN DE SER

Nuestro Buey responde a una demanda creciente de productos de altísima calidad, saludables y obtenidos a través de sistemas de producción donde el bienestar animal y la conservación del medioambiente sean objetivos prioritarios.

A lo largo de la historia, el buey ha sido animal totémico idolatrado por los pueblos antiguos y herramienta esencial para trabajos agrícolas, para convertirse hoy en el manjar que denota el mejor gusto por la carne.

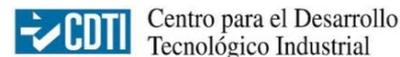


Credenciales

ALTA CALIDAD

EN VALLES DEL ESLA NOS COMPROMETEMOS CON LA CALIDAD A TRAVÉS DE:

- La Investigación, el Desarrollo y la Innovación (I+D+i), en estrecha colaboración con el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), siempre buscando la constante mejora y la diferenciación.



- El mantenimiento de nuestra propia cabaña de bueyes, que permite llevar a cabo una gestión global del proceso de producción.
- Nuestro matadero

Valles del Esla dispone de las certificaciones ISO 9001:2015 (aseguramiento de la calidad) e ISO 14001:2015 (gestión medioambiental), habiendo sido el primer matadero y ganadería de España en certificarse. IGP Cecina de León y Marca de Garantía Tierra de Sabor también avalan nuestros productos.





Credenciales

GOOD FOR YOU

- Garantizamos sistemas de control eficaces sobre nuestros productos, que exceden de las exigencias regulatorias.
- Planificamos, coordinamos y desarrollamos estrategias y actuaciones que fomentan la información, educación y promoción de la salud.



Credenciales

BIENESTAR ANIMAL

NUESTROS BUEYES SE CRÍAN EN LIBERTAD EN LA MONTAÑA DURANTE 4 AÑOS, ALIMENTÁNDOSE DE SUS PASTOS.

Nuestro sistema integrado de producción reduce las movilizaciones y los tiempos de transporte, evitando el estrés animal

nuestro proyecto empresarial ha sido seleccionado por la Comisión Europea, como ejemplo de **producción natural acorde con el bienestar animal.**



Para Valles del Esla,
el bienestar animal se concreta en
proporcionar las condiciones que
garanticen que el animal se
encuentra en armonía con el medio,
que goza de salud física y mental y
cubriendo en todo momento sus
necesidades específicas.

Credenciales

RECUPERACIÓN SOCIOECONÓMICA & CONSERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

“POR EL AMOR A UNA TIERRA QUE NOS VIO NACER Y NO
QUEREMOS VER MORIR”

Recuperamos el sistema tradicional de pastoreo extensivo en zonas desfavorecidas de la montaña de león

Integramos a pequeñas explotaciones ganaderas, fijando de esta forma la población rural donde las condiciones climatológicas y orográficas dificultan el desarrollo económico

Con ello, contribuimos a la preservación y restitución de los valores paisajísticos y la biodiversidad propia de los sistemas ecológicos, fruto de aquellos sistemas de producción tradicional



Credenciales

MATADERO PROPIO

Con matadero propio, garantizamos el pleno cumplimiento de nuestras políticas de calidad, medioambientales y de seguridad alimentaria.



Credenciales

VALORES NUTRICIONALES

Excelente fuente de proteínas con elevado valor nutricional que aporta todos los aminoácidos esenciales.

Es una excelente fuente de minerales esenciales (hierro, zinc, cobre, yodo, magnesio...) entre los que destaca el hierro, de mayor biodisponibilidad que el de origen vegetal, siendo muy recomendable en la alimentación de personas con estados carenciales y mujeres embarazadas, o el selenio, que se encuentra principalmente en productos cárnicos.

El pasto de alta montaña, en contraposición a otros sistemas de alimentación, contribuye a un mayor depósito en las carnes de ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga, tan valorados hoy en día por sus propiedades cardiosaludables, así como una reducción en la proporción de ácidos grasos saturados, considerados cardioperniciosos.

Es muy rica en vitaminas hidrosolubles (b12, niacina, ácido fólico) y baja en sodio.



BUEY PASTUENCO



ALIMENTACIÓN PRINCIPAL: **Criados en régimen extensivo**

EDAD MINIMA DE SACRIFICIO: **48 meses**

CARACTERÍSTICAS DE LA CARNE:

- **Color rojo intenso**
- **Sabor fuerte**
- **Textura consistente**

TERNERA PASTUENCA

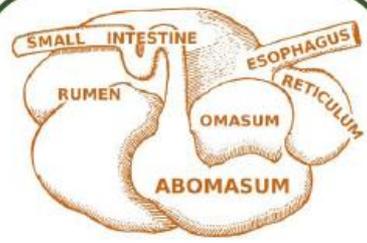
ALIMENTACIÓN PRINCIPAL: **Lactancia materna, pastoreo forrajes, cereales y leguminosas**

EDAD MAXIMA DE SACRIFICIO: **12 meses**

CARACTERÍSTICAS DE LA CARNE:

- **Color rojo luminoso**
- **Sabor intenso y tierna**





Sólo el **rumen** puede contener más de **150 l** de capacidad
Cámara con espacio similar al de **20 lavadoras**



Puede producir de **100 a 200 l** de saliva al día

Realiza al día más de **4000** movimientos de mandíbula (al menos **50** movimientos por minuto)

Puede pasar **7 h** al día comiendo y **8 h** al día rumiando

El alimento puede permanecer en su estómago hasta **60 h**

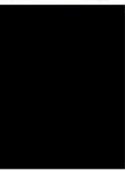
Realmente son un auténtico

ECOSISTEMA con patas

VALLES DEL ES LA DATA



De los **88.423.300** vacunos de la UE



De los **6.465.750** vacunos de **ESPAÑA**

Menos del **0,1 %** son



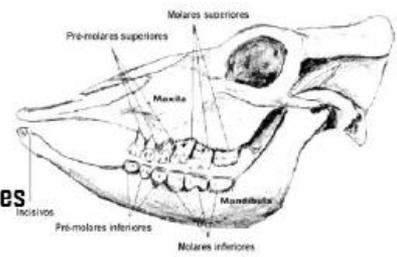
BUEYES



Filogenéticamente los **Bueyes** están emparentados con los hipopótamos

Sólo tienen **2** tipo de dientes, incisivos y molares

Carecen de incisivos superiores



Es una desbrozadora de **1500 Kg**

Podemos determinar su **edad** basándonos en las modificaciones que presentan los **cuernos** a medida que los animales envejecen



La carne de **Buey** está compuesta por un **20 %** de **proteína**

Aporta todos los **aminoácidos esenciales**, es una excelente fuente de **Fe** y **Zn** de mayor biodisponibilidad que los de origen vegetal



La excelencia de la carne