

## **AHDB Beef and Lamb participará un año más en Alimentaria 2016**

### **La organización para el sector del vacuno y ovino en Inglaterra ofrecerá en su stand varias degustaciones con el Chef Mario Castaño**

AHDB Beef and Lamb (Organización para el sector del vacuno y ovino en Inglaterra) participará un año más en la feria Alimentaria de Barcelona, con un stand propio en el Pabellón 5, stand C317.

La Organización presentará las diversas variedades, tipos de cortes y piezas de carne de ovino y vacuno que se producen bajo sus Sellos de Calidad, centrandose especialmente su atención en innovadores cortes de cordero como cadera, costillar y "ojo de lomo", así como filetes de picaña, de tapa y entraña de vacuno. Además se presentarán recetas y aplicaciones gastronómicas a través de las degustaciones que desarrollará el Chef Mario Castaño.

El sistema de producción de ovino 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 a seis 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 y 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.

El mayor tamaño de los animales sacrificados hace que los cortes sean diferentes a los españoles. Su objetivo es maximizar la canal y ofrecer nuevos y atractivos productos al mercado, especialmente al sector Horeca.

Para dar a conocer todos estos aspectos y características de la carne de ovino y también de la de vacuno, AHDB contará con varias degustaciones los días 25, 26 y 27 de abril de 13:00 a 15:00 horas, presentando las siguientes recetas:

Cadera asada con salsa de yogurt cítrico y menta fresca

Chuletas de cordero macerado con ajo, jengibre y tomate seco

Tartar de ojo de lomo especiado suave con pistachos y salsa de pastas sultanas

El stand contará con un expositor en el que se mostrarán diversos cortes de vacuno y ovino, envasados en "skin packs" y al vacío, sistemas adaptados para el sector Retail y Horeca por su comodidad y rapidez de uso:

De vacuno:

Chuleta Tomahawk  
Entrecôte  
Filete de cadera  
Chuleta Portehouse  
Filete der Picaña  
Filete Flat Iro  
Chuletas Club

De cordero:

Bavette  
Pierna cortada en dados  
Chuletillas  
Chuletas  
Mini asado  
Filetes de cadera  
T-bones  
Jarretes  
Filetes de pierna  
Carré  
Pierna con hueso  
Pierna deshuesada

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.

**Datos de contacto:**

Noelia Perlacia  
0915191005

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Marketing](#) [Eventos](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>