

Casi 600 visitantes se interesaron por el cordero y vacuno británico de AHDB Beef & Lamb en Alimentaria

Los asistentes pudieron degustar más de 400 muestras de carne de cordero, vacuno y cerdo, cocinadas por el Chef Rubén Cordero en el stand de AHDB Beef & Lamb

Valor añadido, versatilidad y, sobre todo, diferenciación, son las características de las carnes de cordero y vacuno británico con Sello de Calidad, además de su terniza y su sabor, que han destacado entre los asistentes a Alimentaria 2018.

Casi 600 visitantes se han acercado al stand de AHDB en el pabellón 5 Intercarn y han tenido la oportunidad de ver las demostraciones de carnicería del maestro carnicero Martin Eccles, que entre otros cortes ha realizado: el Flat Iron Steak, obtenido de la Aguja, tres tipos de filetes obtenidos de la cadera de vacuno, como el Bistro, el Prime y la Picaña; así como piezas con hueso entre las que destacan la Chuleta Porterhouse o la Chuleta de Lomo. Estos cortes destacan por su gran sabor, su aprovechamiento máximo en el plato sin mermas innecesarias, ya que son piezas totalmente limpias para consumir, además de su terniza y jugosidad.

Además de estas características, no se puede dejar de lado el gran valor nutricional de estas carnes, que aportan proteínas, vitaminas y minerales, además de ser bajas en sodio.

El envasado individual, por lotes o por piezas es otra de las grandes ventajas que ofrecen estos innovadores cortes, ideales para el sector retail y el sector de la restauración.

Los asistentes a la feria que visitaron el stand de AHDB tuvieron además la oportunidad de degustar más de 400 piezas de cordero, cerdo y vacuno, que fueron cocinadas por el Chef Rubén Cordero. A lo largo de los cuatro días de feria se desarrollaron varios showcooking con deliciosas y variadas recetas para dar soluciones e ideas para cocinar de forma diferente el cordero y el vacuno.

Chuleta Porterhouse de vacuno inglés, con verduras rústicas, calabaza y su jugo ligado; Filetes de pierna de cordero, compota de berenjena, ajo negro y pepitoria de coco; Tartar de cordero al curry verde; Cadera de cordero asada, con caparrón, hinojo y yogur; Filete Bistro de Cadera, ensalada de cristal y salsa brava de mar; Tacos de paletilla de cordero al horno con garbanzos y especias Berebere y Chuletas de cordero con costra crujiente, pimienta rosa, lima y cardamomo fueron algunos de estos platos. Sin embargo, una de las iniciativas más exitosas fue la realización de un taller de barbacoa en el que el Chef Rubén Cordero mostró diversas guarniciones (como puré al hinojo y tabulé de quinoa y trigo sarraceno), aceites (de pesto y de ajo negro y carbón) o mantequillas (de ajo y limón o de vino tinto, cebolla y estragón), para acompañar a las carnes de cordero y vacuno, ya sean a la plancha, parrilla o barbacoa.

Todas estas iniciativas han mostrado las grandes posibilidades de innovación que ofrecen las carnes británicas con Sello de Calidad.

Según Susana Morris, Export Manager de AHDB Beef & Lamb: "Estamos muy satisfechos con los resultados obtenidos en Alimentaria. La acogida de nuestras carnes por parte del público ha sido excelente y hemos conseguido uno de nuestros objetivos: mostrar la gran diferenciación y valor de nuestras carnes. Como ejemplo podemos destacar que la mayoría de las personas que prueban nuestro cordero no son capaces de distinguir qué tipo de carne es, debido a la suavidad de su sabor".

Datos de contacto:

Noelia Perlacia
915191005

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Cataluña](#) [Industria Alimentaria](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>