



## CARNE DE CERDO DE CAPA BLANCA

- Es **NATURAL**. Nuestras carnes de cerdo blanco son **100% naturales**. Respetamos la **identidad de las piezas** del animal, que nos proporciona todo su sabor natural de siempre, con su color rosado característico. No utilizamos ningún tipo de inyección de agua ni aditivos y garantizamos una carne de cerdo de calidad que **protege al consumidor final**.
- Es de **CALIDAD**. Colaboramos con salas de sacrificio y salas de despiece porcino de máxima confianza que disponen de animales de granja de **de origen nacional**. Manipulamos una materia prima de alta calidad y fresca, fruto de una selección genética mejorada, procedente de la combinación cruzada de varias razas porcinas ( Landrace, Large White, Duroc ...) pensados para obtener un producto homogéneo y de una **calidad óptima**.
- Es **CARNE 100% PULIDA**. Nuestro producto está bien pulido sin grasas ni tendones. Cuidamos mucho el corte preciso y congelamos el producto en su punto más óptimo, recién cortado en fresco, para mantener todo su **sabor** y **gustosidad** de la carne.
- Es **SALUDABLE**. La carne de cerdo contiene un **alto contenido de proteínas** que nos aportan minerales (potasio, fósforo, zinc...) y vitaminas como la B12, que sólo está presente en las carnes. Además, de vitaminas del grupo A, B,D y ácido fólico.



*Naturalmente, con el sabor de siempre*