



LIMOUSIN



Una carne con cualidades culinarias excepcionales

CERTIFICADO DE CALIDAD

Las cualidades cárnicas de la raza Limousin son reconocidas mundialmente ya que producen mejores canales, compactas, de conformación ideal, finura de esqueleto, alto rendimiento y poca grasa. Esto la convierte en una raza especial y particularmente destinada a la producción de carne de alta calidad y a la transformación de forrajes en músculo altamente eficiente. Por ende, sus carnes se caracterizan por su alto rendimiento, su escasa cobertura de grasa y su elevada calidad.

GRUPO MIGUEL VERGARA

Grupo Miguel Vergara aúna la tradición heredada de un negocio familiar dedicado a la ganadería al que ha aplicado los más altos estándares de calidad y excelencia para constituir una empresa líder del sector cárnico que realiza el proceso productivo global, desde el campo hasta la mesa, sin intermediarios. Desde la selección y cría de las mejores razas, pasando por su transformación, preparación y desarrollo de productos. La pasión por el campo y el respeto por los animales (primera explotación española con todas sus granjas propias certificadas en Bienestar animal por Aenor **Welfair™**, certificado basado en el más alto estándar europeo utilizado para las evaluaciones en granja) son los valores sobre los que se asienta el Grupo.

En una superficie de más de 5.2 millones de m², la compañía cuenta con las mayores instalaciones de producción propia de terneros de España, criando 30.000 cabezas de ganado y procesando más de 16.000 toneladas de carne de vacuno.

CEBADERO DE VIDANES

El **Cebadero de Vidanes** (con 500.000 m²), localidad perteneciente al municipio de Cistierna, es el macrocebadero más grande de España y uno de los más amplios de Europa. Es en sí mismo una joya en la industria ganadera con una capacidad de engorde anual de 14.000 cabezas.

En esta granja de la montaña leonesa **Grupo Miguel Vergara** cría su cabaña de raza **Limousin** bajo los más estrictos parámetros de calidad y bienestar animal.

"Una carne con cualidades culinarias excepcionales"



RAZA LIMOUSIN

Raza bovina originaria es el sudoeste de Francia. Su nombre proviene de la antigua provincia de Limoges, razón por la cual recibe este nombre. El **Limousin** destacó a partir del siglo XVIII por su aptitud para el trabajo, gracias al formidable desarrollo de sus masas musculares y a su rusticidad.

La raza **Limousin** es una de las más utilizadas del mundo, debido a sus cualidades cárnicas, a su buena adaptación a diferentes climas y a su eficiente conversión de forraje en carne. Se trata de una raza continental cárnica con musculatura muy pronunciada en los cuartos traseros, valorándose mucho por su conformación y excelente rendimiento de canal.

Las cualidades cárnicas de la **Limousin** son reconocidas ya que producen mejores canales, compactas, de conformación ideal, finura de esqueleto, alto rendimiento, y poca grasa. Esto la convierte en una raza especial y particularmente destinada a la producción de carne de alta calidad y a la transformación de forrajes en músculo altamente eficiente.

CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS

🐮 CUELLO

Corto y musculoso, bien unido al tronco y de papada mediana.

🐮 PESO Y TALLE

El ganado **Limousin** es robusto, de huesos cortos y músculos pesados. La hembra adulta tiene un peso aproximado de 648 kgs y los machos pesan alrededor de 1.000 kgs.

🐮 CABEZA

La cabeza es de tamaño mediano, de frente ancha y abultada, perfil convexo, nuca saliente, redondeada y poblada de pelo rizado. Los cuernos son finos y se extienden horizontalmente desde la cepa, arqueándose después hacia delante y ligeramente hacia arriba en los pitones.

🐮 TRONCO

El tronco es largo y cilíndrico; su línea del dorso es recta; y su lomo ancho con costillas bien arqueadas.

🐮 CAPA

Piel de espesor no muy grueso, elástica y cubierta de pelo rizado. Pelaje colorado claro, más oscuro en los machos, con halos claros alrededor de los ojos, morro, vientre, periné y miembros. Posee mucosas pigmentadas.

🐮 APLOMOS

Las extremidades son firmes, cortas y bien proporcionadas y terminan en pezuñas de color claro, fuertes y duraderas.

🐮 GRUPA - COLA

Los cuartos traseros presentan abundante musculatura y las nalgas son gruesas y redondeadas que llegan hasta los jarretes.



DESCRIPCIÓN DE SU CARNES

La raza **Limousin** produce carne de calidad y sabor excelente debido a su adecuado marmoleo (grasa entreverada entre las fibras musculares), el cual produce la terneza, la jugosidad y el sabor en los distintos cortes. A esto hay que sumarle que gracias a su agradecida genética siempre incluye la grasa periférica justa.

La carne de **Limousin** es considerada de primera categoría para el gusto francés por la finura de su grano, su sabor agradable y su buen veteado. Carne con suavidad y sabor reconocida por los grandes chefs.

LA DIFERENCIA ESTÁ EN EL SABOR

El sabor y la uniformidad sólo se puede garantizar con el control integral de todas las fases de cría y producción. Todos los productos de **Grupo Miguel Vergara** son únicos porque los animales de los que provienen han sido criados cumpliendo con los estándares más exigentes de bienestar animal y con unas condiciones de confort especialmente concebidas para que la carne desarrolle al máximo sus expresiones más óptimas de color, jugosidad e infiltración.

*"Convertir cada bocado
en un auténtico placer
y conseguir ese placer
respetando a los animales"*



Miguel Vergara