

 Miguel Vergara

**BLONDA**



La carne de los que se cuidan

#### **CERTIFICADO DE CALIDAD**

*Miguel Vergara Blonda son ejemplares seleccionados con características particularmente excepcionales a los que proporcionamos cuidados especiales en el proceso de cría: alimentación 100% vegetal, condiciones específicas de bienestar y mucha tranquilidad. Todo ello para obtener una carne de color rosado, especialmente tierna, alta en proteínas y con un grado de infiltración grasa muy bajo, idónea para su inclusión en una dieta equilibrada, especialmente para aquellos que practican deporte de forma habitual.*

## 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, 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 m<sup>2</sup>, 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.

## FINCA BAÑOS DE LEDESMA Y CEBADERO DE LEÓN

La **Finca Baños de Ledesma** (con 4.7 millones de m<sup>2</sup>), en el municipio salmantino de Vega de Tirados, está especializada en ganado extensivo y alberga bueyes, vacas nodrizas y terneros de menor edad, además de una explotación agrícola para la transformación en forraje de origen vegetal en base alimenticia de los animales.

El **Cebadero de Vidanes** (con 500.000 m<sup>2</sup>), 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.

Entre la dehesa salmantina y la montaña de León, **Grupo Miguel Vergara** cría su cabaña de raza **Blonda de Aquitania** bajo los más estrictos parámetros de calidad y bienestar animal.

*"La carne de los que se cuidan"*



## RAZA BLONDA DE AQUITANIA

También conocida como Rubia de Aquitania, se trata de una raza moderna, originaria de la Aquitania histórica, región del Suroeste de Francia, fruto del cruce de otras tres razas hoy en día desaparecidas (Quercy, Garonesa y Rubia de los Pirineos). En los años 70 llegan a España los primeros ejemplares distribuyéndose principalmente por la Cornisa Cantábrica (desde el Norte de Navarra hasta Galicia). Aunque en la actualidad la raza se encuentra en el resto de las autonomías, sobre todo en Castilla y León y Extremadura.

Estos animales presentan muy buena conformación carnicera, obteniendo un diferencial en cuanto a peso y conformación del producto acabado. Además, la raza posee un potencial elevado en cuanto a la producción de carne de calidad a cualquier edad y tipo de animal: ternero, novillo, vaca y toro. La fineza del cuerpo y de los huesos, la poca grasa de cobertura y el gran manto de carne producen un rendimiento de canal muy elevado.

## CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS

### 🐄 CAPA

Unicolor, trigueña, variando del claro al oscuro, a menudo colorada, con aureolas más claras alrededor de los ojos, del morro, en la parte interna de los muslos, sobre el vientre y en la caña. De pelo suave y corto, pero nunca rizado. Y de piel flexible, de grosor medio y de color rosado.

### 🐄 PESO Y TALLE

El peso vivo de los animales adultos oscila entre los 1.100-1.600 Kgs. en el caso de los toros y entre los 850-1.100kgs. en las vacas. Y con una alzada a la cruz de 145 a 155 cm.

### 🐄 TRONCO

Excelente conformación corporal. Son animales longilíneos, de perfiles anchos, horizontales y redondeados.

### 🐄 CABEZA

Expresiva y ligera. De perfil recto o ligeramente convexo; cara triangular, frente y morro anchos. Los cuernos están dispuestos horizontalmente y se encorvan hacia abajo y adelante.

### 🐄 GRUPA - COLA

Caderas anchas y nalgas amplias y descendentes. Cuartos traseros con musculatura bien desarrollada.

### 🐄 APLOMOS

Las extremidades son fuertes y con osamenta recia. Pezuñas duras, resistentes y de color amarillo.

### 🐄 CRÍAS

La morfología longilínea del ternero facilita su nacimiento, con un peso vivo de 45-50 Kgs.

### 🐄 PELVIS

Animales con pelvis y canal de parto amplios, lo que facilita el parto de los terneros.

### 🐄 TERCIO ANTERIOR

Musculado. Cruz ancha, pecho profundo con costillas redondeadas; espaldas soldadas.



## DESCRIPCIÓN DE SU CARNES

Se trata de una carne tierna, de sabor suave y delicioso. **Ideal para deportistas** gracias a su alto contenido en proteínas de origen natural, así como el bajo contenido en grasa. **Ideal para cuidarse**, ya que su perfil nutricional aporta una alternativa más para el día a día de todas aquellas personas que quieren mantenerse activas, disfrutando de sus comidas.

Entre sus grandes nutrientes se encuentran las vitaminas del grupo B, ideales para la disminución de la fatiga y el cansancio. También contiene zinc para la protección celular y hierro para transportar oxígeno a los músculos, aspecto especialmente recomendado para mujeres en edad fértil y niños en edad de crecimiento.

Además, las proteínas cárnicas son fáciles de digerir, tienen alto valor biológico y ayudan al desarrollo muscular.

## 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"*

