

 Miguel Vergara

**FRISONA**



Carne con tradición

#### **CERTIFICADO DE CALIDAD**

Con ejemplares de troncos amplios, profundos y ampulosos y de dorsos y lomos horizontales y fuertes, esta raza produce una carne de color claro, con buena infiltración grasa, lo que le dota de una gran textura y un sabor delicioso. Además, su elevado rendimiento lechero hace que engrase intramuscularmente y le aporte finura a sus carnes, obteniendo así unos cortes tiernos y jugosos muy apreciados por carniceros y consumidores.

## 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.

## CEBADERO DE VIDANES

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.

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

*"Carne con tradición"*



## RAZA FRISONA

Es también conocida como “raza holandesa”, “raza suiza” o “vaca Holstein”, si bien se ha generalizado con el nombre de raza **Frisona** por provenir de la región de Frisia, en el norte de Holanda. De esta región llegaron los primeros ejemplares a España a finales del siglo XIX. Hoy en día es la raza más común en todo el mundo por su buena adaptabilidad y por su alta producción de leche y de carne.

En cada país se ha procurado adaptar la raza a las condiciones locales, orientando la crianza hacia diferentes objetivos. Así han surgido subrazas autóctonas, que difieren del estándar en tamaño y requerimientos, lo que repercute en los rendimientos promedio de producción de leche y carne.

Por regla general, la calidad de su canal es buena por su desarrollo muscular y por la escasa cobertura de tejido adiposo.

## CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS

### 🐮 CUELLO

El cuello es delgado y alargado con muchos pliegues cutáneos verticales. En el macho el morrillo es prominente pero no está muy desarrollado.

### 🐮 PESO Y TALLE

Las hembras adultas pesan entre 600 y 700 Kgs., mientras que el peso medio de los machos ronda los 1.000 Kgs.

### 🐮 CABEZA

La cabeza es relativamente pequeña, angulosa y descarnada. La línea frontal cóncava y la cara recta y alargada, terminando en un morro ancho. Las orejas son finas y muy móviles. Los ojos son grandes y expresivos. Los cuernos son cortos y no gruesos. La dirección que siguen es normalmente de unos 45° respecto de la línea del perfil facial.

### 🐮 CAPA

La capa está claramente definida, es blanca y negra (berrenda en negro), aunque ocasionalmente puede ser roja-blanca. Clásicamente cuenta con manchas negras en: cabeza, cuello, espalda, tórax y región caudal.

### 🐮 APLOMOS

Las extremidades tienen huesos de grosor medio.

### 🐮 GRUPA - COLA

La grupa es ancha y escuadrada, excepcionalmente horizontal, y la anchura entre las puntas de las nalgas es ligeramente inferior a la distancia entre los jarretes.

### 🐮 TRONCO

El tronco es amplio, profundo y ampuloso con el dorso y el lomo horizontales, fuertes y potentes. Las costillas son largas y bien arqueadas dando lugar a un abdomen de gran capacidad.



## DESCRIPCIÓN DE SU CARNES

Su carne es de color claro, con buena infiltración oleícola, que ofrece una gran textura y un sabor delicioso.

La producción cárnica de cada animal es menor que en otras razas, pero el nivel de infiltración de grasa es muy incipiente, favoreciendo que la carne presente mayor ternura, jugosidad y sabor.

## 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"*

