

LA ALTERNATIVA PARA RESTAURANTES COMPROMETIDOS CON EL ENTORNO

CARNE DE LECHAL  
CORDERO Y CABRITO

*Sabrosa y Sostenible*

NUEVOS  
CORTES  
DE LECHAL,  
CORDERO  
Y CABRITO



CAMPAÑA FINANCIADA  
CON LA AYUDA  
DE LA UNIÓN EUROPEA

**interovic**  
Organización Interprofesional  
Agroalimentaria del Ovino y el Caprino

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS  
CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA  
PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE





**DESCUBRE A TUS CLIENTES  
POR QUÉ EL CORDERO  
ES UNA CARNE**

*Sostenible y Natural*

Las carnes de lechal, cordero y cabrito son saludables, sabrosas y, sobre todo, sostenibles. Y es que, tras un filete de pierna, unas brochetas o unos churrascos, se encuentra posiblemente el sector ganadero que mejor mantiene vivo y activo el medio rural.

Un sector que ayuda a fomentar la biodiversidad en todo el territorio, a asentar la población en zonas rurales y a la prevención de incendios.

Pero, además, las carnes de cordero se han modernizado y hoy, puedes ofrecer a los consumidores de tu restaurante versátiles e innovadoras formas de disfrutarlo. En esta guía te presentamos siete nuevos cortes y tres elaborados que te permitirán también rentabilizar mejor la carne de lechal, cordero y cabrito. Así como, a contribuir a la sostenibilidad de tu entorno.



## 1 EL VALOR DE LA SOSTENIBILIDAD

La producción de la carne de lechal, cordero y cabrito es sostenible y beneficiosa para el entorno. En sus salidas al campo, las ovejas aportan unos beneficios únicos, ya que se alimentan en zonas naturales en desuso, sin competir con usos alternativos de esos campos y ayudando a su renovación.

## 2 SU SABOR Y TEXTURA

La carne de lechal, cordero y cabrito es sinónimo de sabor. Pues la cercanía es sinónimo de frescura y por lo tanto de sabor. Además, la textura del cordero siempre ha conquistado nuestro paladar y nuestros corazones, al ser una carne tierna y jugosa.

## 3 LA VERSATILIDAD, UN VALOR SEGURO

Al horno, a la plancha, a la brasa, guisado o en bocadillo. Existen infinidad de formas para cocinarla, acompañarla y disfrutarla. Sin duda, una carne hecha para todos los gustos que sorprenderá a todos tus comensales.

## 4 EL VALOR DE LA TRADICIÓN

El cordero ha sido protagonista de nuestras mesas a lo largo de la historia hasta nuestros días; el mismo tiempo que los ganaderos llevan criando su ganado de forma tradicional. Su naturalidad y su carácter único la han convertido en protagonista en miles de fiestas gastronómicas en España relacionadas con la cultura pastoril.

## 5 SU VALOR NATURAL

La carne de lechal, cordero y cabrito es la alternativa perfecta para aquellos que buscan comer un alimento que aporte algo más que no tengan otras carnes. Gracias a su relación directa con el medio ambiente y los métodos naturales que se utilizan para su cría, la carne de cordero en tu carta es una oportunidad para tu restaurante.

## 6 EL VALOR AMBIENTAL

Por su bajo uso de insumos (alimentos comprados, energía, uso de agua, etc.) proporcionan múltiples servicios de los ecosistemas, tanto materiales como inmateriales: agua limpia, aire puro, además los suelos pastoreados son más fértiles, más biodiversos y el pastoreo permite un buen estado de conservación de los diversos hábitats.

## 7 LA CONSERVACIÓN Y PREVENCIÓN

La actividad del pastoreo es necesaria para el mantenimiento de las zonas de montaña, las dehesas, los pastos, etc. El pastoreo se integra en espacios desfavorecidos y contribuye a su conservación, limpiando de matorrales y matorrales los cortafuegos, barbechos y pastos de montaña, en toda España.

## 8 SU VALOR SOCIAL EN ZONAS RURALES

Gracias al mantenimiento de esta actividad ganadera se genera una riqueza económica que contribuye a fijar población en el medio rural y se ayuda al relevo generacional con nuevas incorporaciones de jóvenes y de cada vez más mujeres.

## 9 EL VALOR CULTURAL

Achuchar, Cencerro o Vereda. Son palabras de origen pastoril integradas en nuestro lenguaje habitual. Y no son las únicas; seguro que conoces muchas más. Además, España cuenta con 25.000 km de vías pecuarias, un patrimonio cultural muy notable, tanto construido, como artístico e inmaterial. Una manera de honrar este legado es manteniendo los sistemas productivos y, por tanto, impulsando el consumo.

## 10 SU VALOR ECONÓMICO EN ESPAÑA

El sector ovino y caprino representa el 7% de la producción ganadera y el 2% de la producción final agraria. España es el segundo productor de carne de cordero de la UE con un 20% de cuota de mercado, dando empleo en el medio rural a medio millón de personas; un pilar clave para la supervivencia de estas zonas.

**Los 10 valores de la carne de lechal, cordero y cabrito** que no salen en las tablas nutricionales



**“El consumo de carne de cordero contribuye a la protección del medio ambiente, siendo un alimento novedoso a la vez que tradicional y sostenible.”**



## DISTINTOS TIPOS DE CORDERO CON UN SABOR ÚNICO

En función de la edad podemos clasificar a los corderos en tres categorías:

### Lechal

Este cordero no supera el mes y medio de vida. Durante su cría, solo se alimenta de leche y su peso ronda alrededor de unos 8 kilos. Esto hace que su carne tenga un color rosa pálido y tenga muy poca grasa. Todo ello la convierte en una carne extremadamente apreciada que hará de tus platos un auténtico manjar culinario.

### Recental

Así se le llama al cordero que tiene un máximo de 4 meses de edad.

Se alimenta a base de leche y concentrados de cereales, llegando a pesar unos 13 kilos en canal, teniendo una carne de un color entre rosa y rosa pálido con un moderado engrasamiento con la que podrás preparar infinidad de platos. Y todos ellos riquísimos.

### Pascual

Este tipo de cordero tiene entre 4 y 12 meses de edad, alcanzando un peso superior a los 16 kilos en canal. Su alimentación es a base de hierbas o concentrados.

Destaca por su carne con un sabor intenso y pronunciado que la convierte en una de las más apreciadas con la que podrás preparar algunos de los platos más destacados de nuestra gastronomía.



# 7 CORTES + 3 PREPARADOS

Para hacer infinitas  
elaboraciones



## CORTES de pierna



Medallones de



Filete de pierna



Tournedó

## CORTES de falda



Churrasco



Churrasquitos

## CORTES de cuello



Filete de carrillón



Collares

## ELABORADOS de pierna, cuello y falda



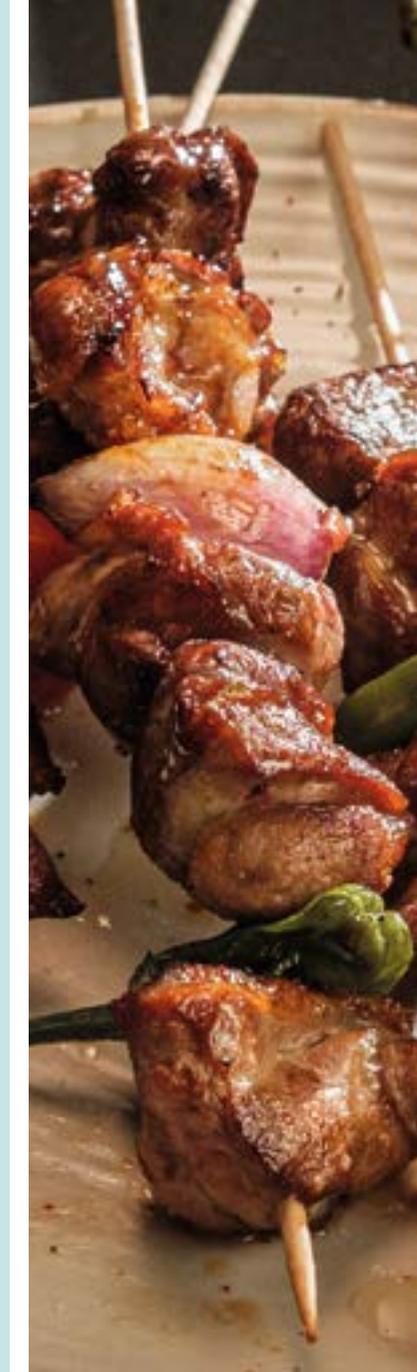
Pincho moruno



Brocheta



Hamburguesa





**NUEVOS  
CORTES DE**  
*Lechal, Cordero  
y Cabrito*

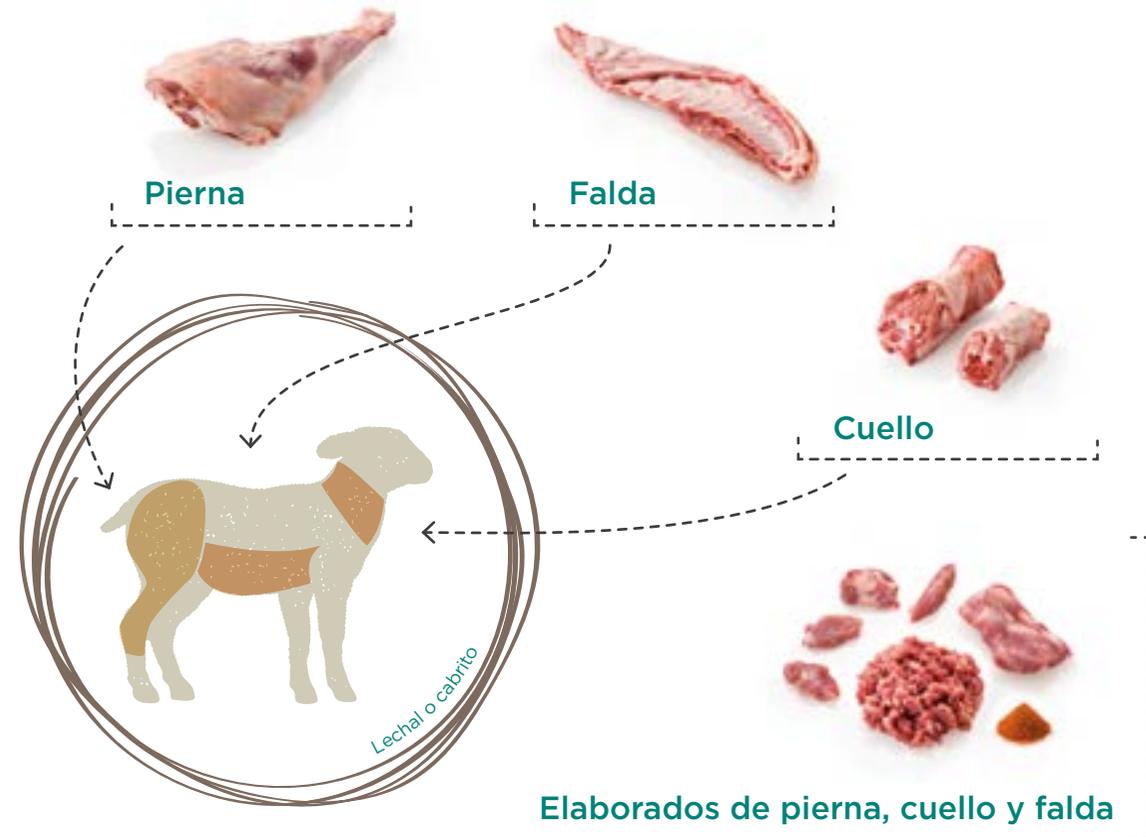
Aunque estamos acostumbrados a disfrutar de los cortes más tradicionales -paletilla, pierna, costillar, cuello o falda- queremos presentarte siete nuevos cortes y tres elaborados, mucho más adaptados a las preferencias y necesidades de los consumidores actuales. Presentaciones más versátiles, innovadoras, con el sabor del lechal, cordero y cabrito, más auténtico, aderezado con unas buenas dosis de sostenibilidad.

Te invitamos a descubrir los nuevos cortes de lechal, cordero y cabrito y porqué se trata de una carne tan beneficiosa para nuestro entorno.



# LA REVOLUCIÓN

# Pasado... y Presente



## Cortes de cuello



Filete de carrillón Collares

## Elaborados de pierna, cuello y falda



Pincho moruno Brocheta Hamburguesa

## Cortes de falda



Churrasco



Churrasquitos

## Cortes de pierna



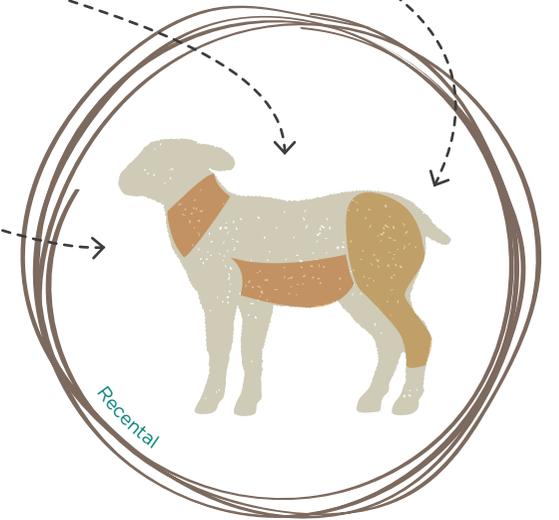
Medallones de lechal



Filete de pierna



Tournedó



# MEDALLONES

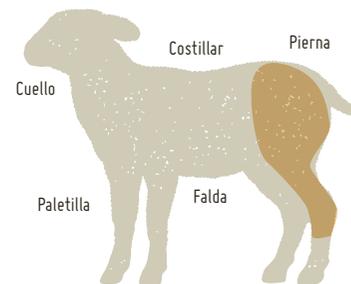
## de Cordero

### PIERNA DE LECHAL O CABRITO

Rodajas sin hueso de pierna de lechal o cabrito, de unos 2 cm de grosor y unos 35 g de peso cada una aproximadamente. Muy tiernas y jugosas. No tienen apenas grasa y su sabor es suave.

### Utilidades

Los medallones de cordero son un tipo de corte perfecto para hacer a la plancha e incluirlo en tu carta, como plato principal o para hacer tapas individuales.



DESCUBRE ESTA RECETA EN  
[www.canalcordero.com](http://www.canalcordero.com)

\*Sugerencia de presentación

## CORTE DE MEDALLONES

### Pasos



### PIERNA DE LECHAL

De una pierna saldrían unas 2 o 3 raciones.

### Paso 1



Deshuesamos la pierna, quitando el hueso coxal o de cadera, el fémur y la rótula, y dejando el jarrete entero. Cortamos la tapa por completo y la dejamos aparte.

### Paso 2



Enrollamos la pierna sobre sí misma formando un cilindro y la atamos con liza, haciendo un nudo o vuelta por cada medallón que queramos cortar. Con la tapa procedemos de la misma manera.

### Paso 3



Cortamos los medallones con un grosor de unos 2 cm cada uno.



Los medallones de cordero son el corte preferido de los más jóvenes; en las grandes ciudades... y en los pueblos más pequeños.

La producción de ovino y caprino está permitiendo la incorporación de mujeres y el relevo generacional.

El pastoreo ayuda a fijar la población en el medio rural gracias al mantenimiento de esta actividad económica. Pero además, gracias a las nuevas incorporaciones de jóvenes a la ganadería de ovino, está empezando a producirse el tan necesario relevo generacional, con un número de mujeres muy importante.

# FILETE DE PIERNA

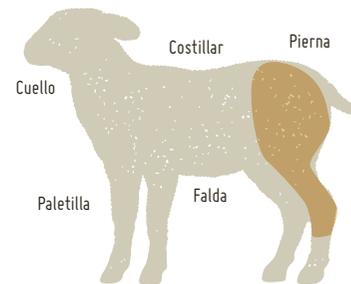
## de Cordero

### PIERNA RECENTAL Y PASCUAL

Filete sin hueso de pierna, de unos 7 mm de grosor y unos 50 g de peso. Muy tierno y fácil de preparar. Los filetes quizás sean la pieza más versátil de todo el cordero ya que se pueden preparar infinidad de elaboraciones con ella. Todas rápidas y sencillas.

### Utilidades

Podemos prepararlos a la plancha dejándolos jugosos o hacer empanados. Un corte ideal para hacer vuelta y vuelta, y disfrutar de un plato rápido, sabroso y para todos los gustos.



Además, es perfecto para bocadillos. De hecho, nuestro **Paquito** está hecho con filete de pierna.

**DESCUBRE MÁS SOBRE EL PAQUITO, el bocadillo de moda, en buscandoapaquito.com**

**DESCUBRE ESTA RECETA EN [www.canalcordero.com](http://www.canalcordero.com)**

\*Sugerencia de presentación

## CORTE DE FILETE DE PIERNA

### Pasos



### PIERNA DE RECENTAL Y PASCUAL

De una pierna de recental saldrían unas 6 raciones.

### Paso 2



Reconstruimos la pierna, volviendo a enrollarla sobre sí misma como si todavía llevase el hueso y la meteremos unos minutos al congelador para que coja firmeza.

### Paso 1



Deshuesamos la pierna, quitando el hueso coxal y separando el jarrete entero por la articulación. A continuación, abrimos la pierna entre la tapa y la babilla y retiramos el fémur.

### Paso 3



Cortar filetes finos de unos 7 mm de grosor.



Tú conoces decenas de formas de preparar un filete de pierna. Nosotros solo conocemos una forma de traerlo hasta ti: el pastoreo.

El pastoreo se integra en espacios desfavorecidos y contribuye a su conservación.

Esta actividad ganadera es fundamental para el mantenimiento de las zonas de montaña, las dehesas y los pastos en toda nuestra geografía. El pastoreo se integra en espacios desfavorecidos y contribuye a su conservación y los enriquece.

# TOURNEDÓ DE CORDERO

## de Cordero

### PIERNA RECENTAL Y PASCUAL

Rodaja sin hueso de pierna, envuelta con la “crepineta, tela o redaño” del mismo cordero, de unos 2-3 cm de grosor y peso de unos 180 g cada uno.

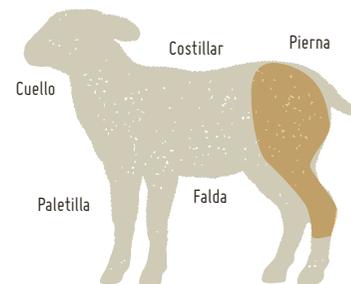
Pieza noble, ya porcionada, sencilla de cocinar y muy elegante en el plato.

### Utilidades

Es un tipo de corte ideal para hacer a la plancha, vuelta y vuelta. Perfecto si quieres disfrutar de una carne muy jugosa. Como curiosidad, la temperatura óptima central es de 58°C durante 4 minutos por cada cara para dejarlo al punto.

DESCUBRE ESTA RECETA EN  
[www.canalcordero.com](http://www.canalcordero.com)

\*Sugerencia de presentación



## CORTE DE TOURNEDÓ

### Pasos



### PIERNA DE RECENTAL Y PASCUAL

De una pierna de recental saldrían unas 5-6 raciones.

### Paso 2



La reconstruimos volviendo a enrollarla sobre sí misma como si todavía llevase el hueso. Se extiende una tela (epiplón, crepineta, redaño...) o papel film en su defecto y se enrolla la pierna deshuesada sobre ésta.

### Paso 1



Deshuesamos la pierna quitando el hueso coxal y separando el jarrete entero por la articulación. A continuación, abrimos la pierna entre la tapa y la babilla y retiramos el fémur.

### Paso 3



Se recomienda enfriar la pieza antes de cortarla. Cortaremos rodajas de unos 2-2,5 cm de grosor.



El tournedó de cordero es uno de los cortes más sorprendentes del cordero; y no solo por sus bondades culinarias. Como todos los cortes que provienen del cordero, ayuda a prevenir los incendios forestales.

Ayudan a limpiar de matojos y matorrales los cortafuegos y pastos de montaña.

Los rebaños de ovino ayudan a limpiar de matojos y matorrales los cortafuegos -y muchas zonas de campo abandonadas- en toda España. Su labor coordinada de pastores y bomberos en zonas rurales ayuda a controlar los pastos secos potencialmente inflamables, sobre todo en los meses de verano.

# CHURRASCO de Cordero

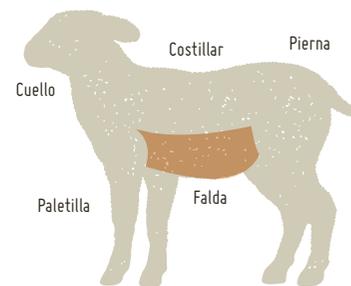
## FALDA RECENTAL Y PASCUAL

Tira alargada de carne con hueso procedente del palo de las costillas.

Se trata de una de las mejores piezas de cordero y uno de los cortes más tiernos de todo el animal, utilizado tradicionalmente para hacer guisos con gran sabor.

### Utilidades

Se puede cocinar a baja temperatura (120°C) o al vapor durante 1h 30 min. ¡Sorprenderá a tus clientes desde el primer bocado!



DESCUBRE ESTA RECETA EN  
[www.canalcordero.com](http://www.canalcordero.com)

\*Sugerencia de presentación

## CORTE DE CHURRASCO

### Pasos



### FALDA DE RECENTAL Y PASCUAL

De una tira de falda saldrían 1-2 raciones.

### Paso 1



Separamos de la falda la punta de pecho y la parte que no tiene hueso (tripera o carbonada), y las reservamos para otra referencia.

### Paso 2



La tira resultante es lo que llamamos churrasco.

### CHURRASCO

de Cordero  
A LA CONSERVACIÓN  
DE  
Patrimonio

Hay recetas que se transmiten de generación en generación. Esta receta se ha transmitido a través de los 25.000 km de vías pecuarias que todavía hoy sigue usando nuestros rebaños.

Hemos heredado vocabulario, canciones, obras literarias y leyendas de la mano de los pastores y sus costumbres.

Es la receta de los chozos, fincas, esquileos, descansaderos, abrevaderos, construcciones de piedra seca, etc. Pero también de sus pinturas, literatura, obras musicales, tradiciones orales, leyendas... Todo un patrimonio cultural que ha llegado a nuestros días de la mano de los pastores y sus costumbres milenarias.

# CHURRASQUITOS

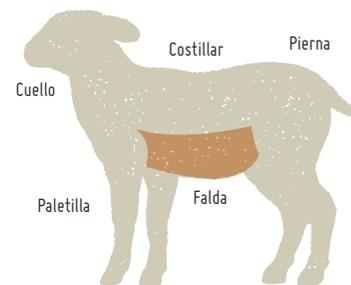
## de Cordero

### FALDA RECENTAL Y PASCUAL

Trocitos adobados de carne con hueso procedentes de la punta de pecho de la falda del cordero. También se pueden hacer cortando a lo largo cada uno de los palitos de la falda entera y adobándolos.

### Utilidades

Los churrasquitos de cordero te ofrecen distintas posibilidades para su cocinado. Al horno, fritos o en guiso. Lo hagas como lo hagas, disfrutarás de una carne fácil de cocinar, innovadora y económica.



DESCUBRE ESTA RECETA EN  
[www.canalcordero.com](http://www.canalcordero.com)

\*Sugerencia de presentación

## CORTE DE CHURRASQUITOS

### Pasos



### FALDA DE RECENTAL Y PASCUAL

De una tira de falda saldrían 1-2 raciones.

### Paso 1



Separamos de la falda, la punta de pecho y la parte que no tiene hueso. Lo cortamos todo a trocitos pequeños y homogéneos.

### Paso 2



Adobamos los trozos con especia de pincho moruno y lo dejamos reposar un mínimo de 12 h.

### Paso 3



Los churrasquitos ya estarán listos.



Es difícil encontrar la receta del desarrollo rural sostenible; pero sin duda, la cría de lechal, cordero y cabrito es uno de sus mejores ingredientes.

La mayoría de explotaciones están en zonas desfavorecidas.

En la actualidad existen en nuestro país unas 86.500 explotaciones de ovino de carne y cerca de 55.000 de caprino de carne, todas ellas en entornos rurales, la mayoría en zonas remotas con escasas posibilidades de desarrollo económico. Por eso, al fomentar el consumo de esta carne, estamos ayudando a mantener con vida esos pueblos.

# FILETE DE CARRILLÓN

## de Cordero

### CARNE DE LECHAL, RECENTAL Y PASCUAL

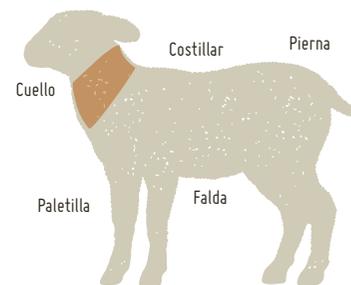
Cuello deshuesado, abierto en “libro o abanico”, marcado con el cuchillo y listo para hacer a la plancha. Es la pieza que más sorprende de todo el cordero una vez que la pruebas, por su ternura, sabor y jugosidad.

### Utilidades

Es un corte ideal para cocinar a la plancha o cortar como “lomitos” y guisarlo tipo carrillera para que quede muy jugosa y sabrosa.

DESCUBRE ESTA RECETA EN  
[www.canalcordero.com](http://www.canalcordero.com)

\*Sugerencia de presentación



## CORTE DE CHURRASQUITOS

### Pasos



### CUELLO LECHAL, RECENTAL Y PASCUAL

De un cuello salen 2 raciones.

### Paso 1



Deshuesamos el cuello empezando por la parte de arriba. Retiramos el nervio y vamos bajando por los lados.

### Paso 2



Al terminar separamos los dos medios cuellos.

### Paso 3



Abrimos cada una de las partes en dos para hacerlas más finas y se marcan con el cuchillo para facilitar su cocinado.



Las posibilidades en la cocina de un filete de carrillón son incontables. Como los beneficios del pastoreo para conservar el entorno natural. Aquí te presentamos una de las menos conocidas.

El movimiento del ganado ovino y caprino favorece la dispersión de semillas de unas zonas a otras y ayuda a fomentar la biodiversidad. Las abejas no están solas en esta tarea, pues las ovejas también transportan y diseminan estas semillas en sus heces y lana.

Favorece la dispersión de semillas de unas zonas a otras y la biodiversidad.

# COLLARES de Cordero

## CARNE DE LECHAL, RECENTAL Y PASCUAL

Los collares son rodajas de cuello con hueso no muy gruesas. Se pueden presentar como rodajas enteras o medias rodajas con forma semicircular.

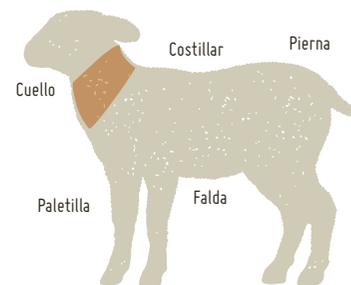
Es una pieza rica y sabrosa, ya que el cuello es la parte del animal que más grasa infiltra.

### Utilidades

Los collares de cordero son piezas perfectas para hacer a la plancha o en guiso tipo rabo de toro.

DESCUBRE ESTA RECETA EN  
[www.canalcordero.com](http://www.canalcordero.com)

\*Sugerencia de presentación



## CORTE DE COLLARES

### Pasos



### CUELLO LECHAL, RECENTAL Y PASCUAL

De un cuello salen 2 raciones.

### Paso 1



Cortar rodajas de cuello de unos 15 mm de grosor. Para hacerlo mejor, utilizar una sierra de carnicería. También podemos cortar el cuello por la mitad a lo largo y luego en medias rodajas.

### Paso 2



Los collares ya están listos.

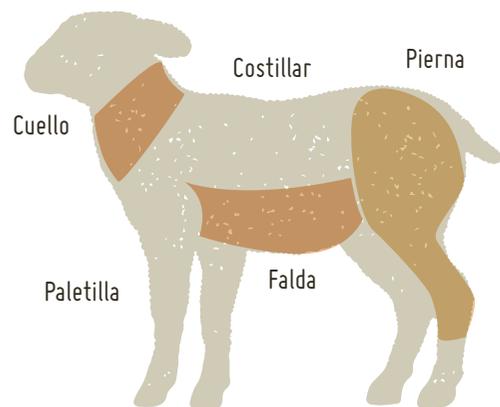


El collar, este corte circular tan característico y versátil del cordero, también nos reporta otro beneficio medioambiental con el mismo formato: la economía circular.

El ovino aprovecha mayormente los pastos áridos o semiáridos y los subproductos agrícolas fibrosos que no se pueden aprovechar de otra manera. Además esto permite captar carbono del ambiente, tan importante para luchar contra el cambio climático.

El ovino aprovecha los pastos áridos o semiáridos como ningún otro ganado.

# ELABORADOS de Cordero



## HAMBURGUESA



Porciones de carne picada con forma redonda y aplanada, a veces especiada y a veces sin mezclar con ningún otro ingrediente.

Debe llevar entre un 20% y un 35% de grasa para que quede jugosa pero no muy grasienta.

Es aconsejable mezclar la carne de cordero con algo de carne de cerdo o pavo, ya que queda más suave y equilibrada de sabor. Se pueden preparar infinidad de mezclas, formas y presentaciones.

## PINCHO MORUNO



Dados de carne magra, adobados y ensartados en un pincho.

El pincho moruno es una manera de aprovechar los recortes magros del cordero que sobran al preparar otras referencias. También se puede utilizar la pierna entera taqueada para elaborarlos.

## BROCHETA



Pequeñas brochetas de carne picada especiada, procedente de los recortes de otras piezas de cordero.

La brocheta es una presentación original y llamativa. Una manera de aprovechar los recortes y las partes menos nobles.



Solo hay una cosa que está tan de moda como las brochetas, los pinchos o las hamburguesas de cordero: las recetas elaboradas con productos kilómetro 0.

La carne de cordero procede de razas autóctonas adaptadas a nuestro medio.

La cría de cordero se realiza en su mayoría en pequeñas explotaciones diseminadas por todo nuestro territorio, sobre todo a partir de razas autóctonas adaptadas a cada zona. Esto hace que podamos disfrutar de una de las carnes más sabrosas y saludables, con toda la frescura que la caracteriza y reduciendo el impacto ambiental del transporte.

## Utilidades

Hamburguesa de cordero es sinónimo de "hamburguesa sostenible" ya que no solo está buenísima, sino que su carne es procedente de un pastoreo que favorece notablemente la biodiversidad.

El pincho moruno original es de carne de cordero. Un claro ejemplo que demuestra que tradición e innovación en la restauración van de la mano.

Las brochetas son un tipo de elaboración ideal para que los niños prueben de forma divertida esta deliciosa carne y den un toque diferente a tus platos.

DESCUBRE ESTA RECETA EN  
[www.canalcordero.com](http://www.canalcordero.com)

\*Sugerencia de presentación



# Beneficios de la carne de Lechal, Cordero y Cabrito



## tabla nutricional de diversas carnes

PIEZA	CABRITO Pierna cabrito	CORDERO Pierna cordero lechal	CORDERO Pierna recental	TERNERA Carne de ternera	CERDO Chuleta de cerdo	CERDO Paletilla de cerdo
Valor energético	797 kJ / 191 kcal	786 kJ / 188 kcal	775 kJ / 185 kcal	1061 kJ / 255 kcal	878 kJ / 211 kcal	885 kJ / 212 kcal
Grasas	13 g	12 g	13 g	21 g	15 g	15,2 g
AGS	4,4 g	4,1 g	4,4 g	8,51 g	5,8 g	5,1 g
AGMi	4,3 g	4 g	4,3 g	9,33 g	6,8 g	6,4 g
AGPi	0,6 g	0,6 g	0,6 g	1,25 g	1,3 g	2,5 g
Proteínas	19 g	19 g	19 g	16,7 g	19 g	19 g
Niacina	3,23 mg	3,46 mg	3,32 mg	7,2 mg	4,2 mg	8,7 mg
B6	0,66 mg	0,61 mg	0,54 mg	0,25 mg	0,4 mg	0,45 mg
B12	2,07 µg	2,62 µg	2,53 µg	1 µg	1,2 µg	1 µg
Potasio	296 mg	324 mg	302 mg	350 mg	285 mg	370 mg
Fósforo	191 mg	213 mg	193 mg	200 mg	166 mg	230 mg
Zinc	2,53 mg	3,11 mg	3,08 mg	3,3 mg	1,6 mg	2,5 mg
Selenio	9,1 µg	8,07 µg	12,25 µg	3 µg	14 µg	12 µg

\*Fuente: BEDCA (Base de Datos Española de Composición de Alimentos) AECOSAN, Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g

## beneficios nutricionales de la carne de lechal, cordero y cabrito

### PROTEÍNAS

Las proteínas contribuyen al aumento y conservación de los músculos y son necesarias para el crecimiento y desarrollo normal de los huesos en los niños.



### NIACINA (B3)

La niacina (B3) ayuda a disminuir el cansancio y la fatiga.



### VITAMINA B6

La vitamina B6 contribuye al funcionamiento normal del sistema inmunitario.



### VITAMINA B12

La vitamina B12 contribuye a la formación normal de glóbulos rojos.



### POTASIO

El potasio contribuye al funcionamiento normal del sistema nervioso.



### FÓSFORO

El fósforo contribuye al mantenimiento normal de los huesos y los dientes, especialmente en los niños.



### ZINC

El zinc contribuye a la protección de las células frente al daño oxidativo.

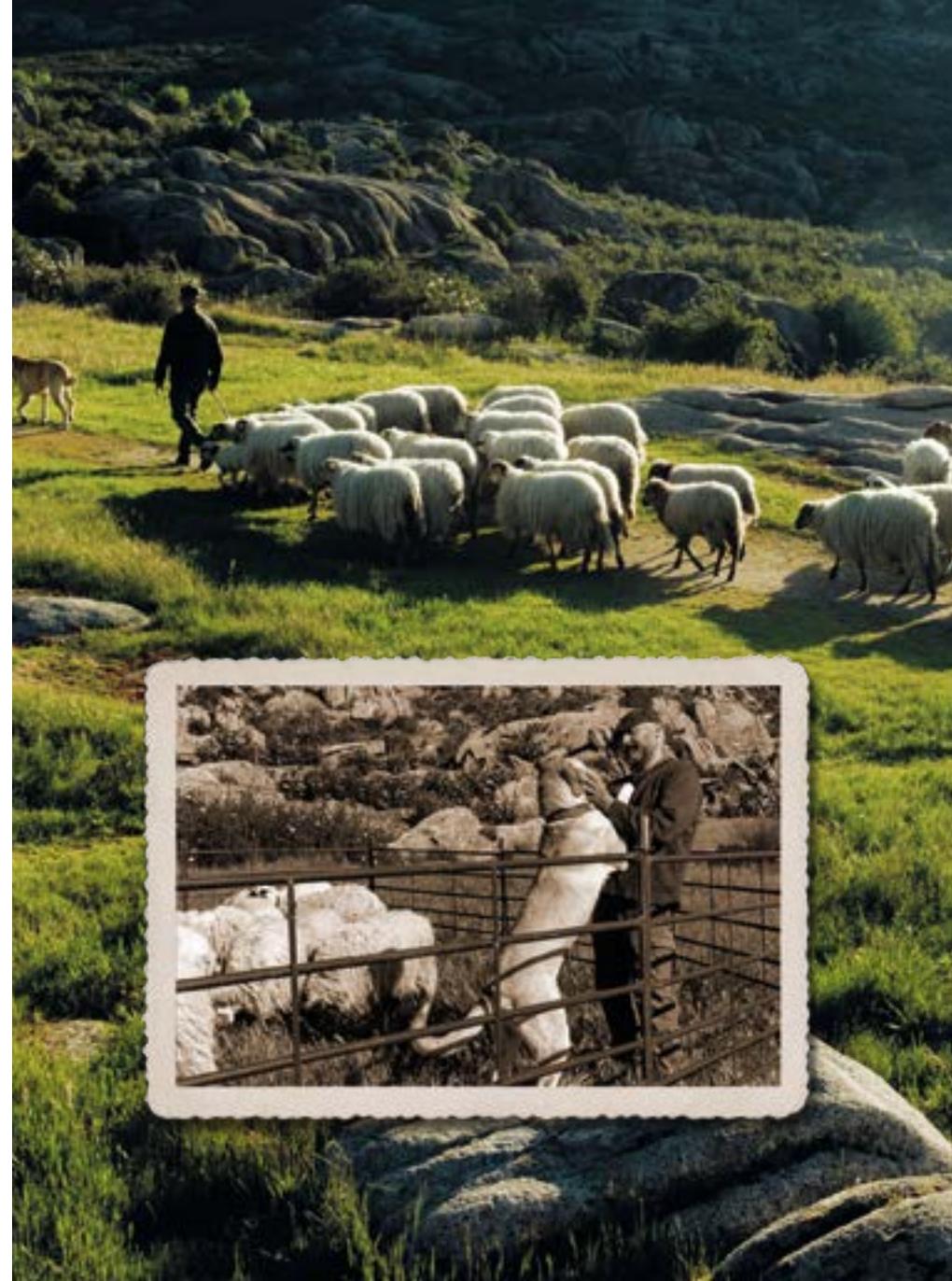


### SELENIO

El selenio, al mantenimiento de las uñas y el cabello en condiciones normales.



# La pirámide de la Sostenibilidad de la carne de Lechal, Cordero y Cabrito



ENTRA EN NUESTRAS

Redes Sociales

Y COMPARTE NUESTRO  
CONTENIDO DE

Sostenibilidad



 @carnedelechalcordero

 @carnedecordero

 @carnecordero

 Carne de Lechal y Cordero

 @canalcorderoylechal



DESCUBRE EL APARTADO DE  
RECETAS DE NUESTRA WEB  
PARA RECOMENDAR A TUS  
CLIENTES:  
[www.canalcordero.com/profesional](http://www.canalcordero.com/profesional)



CARNE DE LECHAL  
CORDERO Y CABRITO

Sabrosa y Sostenible



La Unión Europea respalda las campañas que promueven  
la protección del medio ambiente.

*El contenido de esta campaña de promoción representa únicamente las opiniones del autor y es de su exclusiva responsabilidad.  
La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA) no aceptan ninguna responsabilidad por el uso que  
pueda hacerse de la información que contiene.*