

Lo que dicen de nosotros

Valles del Esla presenta su hamburguesa apta para celíacos.

Los medios más prestigiosos de nuestro país se han hecho eco del compromiso que Valles del Esla ha querido tener con la sociedad y su salud. Quiriendo llegar a todos los consumidores, ha elaborado sus hamburguesas sin gluten aptas para celíacos, hechas 100 % con carnes nobles, de ternera y de buey, sin adición de otros tipos de carne.



La Crónica



El Periódico de Cataluña

Teléfono de Información y Atención al Cliente: 902-19 40 39
 Web: www.vallesdelesla.com
 Polígono Industrial Herrera, 1
 24812 Sahelices de Sabero (León)
 Teléfono: 987-70 30 66

En boca de todos



Boletín informativo
 Diciembre 2009

Capón Valles del Esla:

Un producto diferente para unas navidades especiales

De producción limitada, aportará exclusividad y originalidad a sus celebraciones navideñas.

Tras la aceptación recibida en campañas anteriores, Valles del Esla, marca leonesa de carne de reconocido prestigio, presenta un producto único como alternativa para estas Navidades: **el Capón fresco criado en granja al aire libre.**

Como el resto de los productos cárnicos de la compañía, el Capón ha sido criado bajo la filosofía de máxima calidad, en explotaciones de la montaña leonesa, rigurosamente controladas por veterinarios, garantizando **el bienestar animal**, una máxima **seguridad alimentaria**, un control muy riguroso de todos los procesos de producción y el mínimo impacto medioambiental.

El Capón Valles del Esla es el pollo seleccionado en origen, de entre los mejores machos, para ser castrado quirúrgicamente antes de haber alcanzado la madurez sexual. Su edad de sacrificio es los 7-8 meses.

Estas aves se crían al aire libre, tal y como se hacía antaño, siendo su alimentación principal a base de cereales, leguminosas y verduras, con un **remate final de castañas**, hecho que le confiere su excepcional sabor.

Este producto se caracteriza por tener una **carne más fina** y un mayor peso que el de los pollos camperos normales. La carne de capón tiene la grasa entreverada, resultando al paladar **tierna, jugosa, aromática y suave**, perfecta para prepararla rellena, asada o guisada.

Además, el capón de Valles del Esla posee proteínas de alto valor nutritivo y aporta multitud de vitaminas y minerales, por lo que resulta idónea para la dieta de los consumidores de cualquier edad.



Se comercializa limpio y con su certificado de castración. El peso aproximado está en torno a los 3-5 kg., llegando en algunos casos hasta los 6 kg., y se envía por transporte refrigerado a cualquier destino peninsular.

Valles del Esla ofrece, con un nuevo formato, su Capón fresco criado en granja al aire libre, confiando en que este producto satisfaga todas sus expectativas y sea **un lujo en su mesa estas Navidades.**

Entrevista a Paco Jiménez, Carnicero de Murcia

“Valles del Esla me ofrece fidelidad y la mejor calidad”

Una de las principales carnicerías de Murcia, la que dirigen Francisco Jiménez y su mujer, Emilia Zamora, sita en la Plaza Actor Cecilio Pineda, vende los productos cárnicos Valles del Esla con extraordinarios resultados.

Francisco, con una experiencia en este sector de más de veinte años, abrió las puertas de esta carnicería en 1993 con un constante desvelo: proporcionar la mejor calidad para sus clientes.

¿Cómo surgió la relación?

En una degustación, tuve la ocasión de ver un vídeo con una entusiasta explicación de todos y cada uno de los productos. Tras saborearlos, advertí una serie de factores diferenciadores con respecto a los demás, como el color, la textura, el sabor ó la terniza.

¿Qué es lo que le cautivó de Valles del Esla?

En este proyecto la seriedad y la profesionalidad están siempre presentes, si a eso le unimos el valor añadido que supone ser la única carnicería en Murcia que vende este magnífico producto, son cualidades que valoro muy positivamente. Valles del Esla me ofrece fidelidad y la mejor calidad.

¿Qué producto es el que más trabaja?

La ternera Pastueña es la que más se consume, seguida del

mamón, el cordero lechal y el pollo. Las hamburguesas de buey tienen gran aceptación entre mis clientes y de la cecina, aprecian la singularidad de estar hecha con carne de auténtico buey.



¿Cómo perciben sus clientes nuestras carnes?

Tenemos clientela de toda la vida que saben que es una apuesta segura y que el producto no les va a fallar. El hecho de comprar siempre carne de la misma marca lo valoran mucho. Es interesante comprobar cómo clientes que eran de paso, gracias al boca a boca, se interesan por comprar esta carne con marca propia, convirtiéndose en clientes para toda la vida.

Tres degustaciones de excepción con productos de vacuno Valles del Esla

La demanda y la satisfacción que generan nuestras carnes entre consumidores, carniceros y distribuidores, es cada vez mayor. Para consolidar esa tendencia, Valles del Esla ha organizado varias degustaciones.

Durante los meses de junio y julio, en ocho de los nueve **Establecimientos Plaza** situados en Madrid, se pudieron degustar escalopines de tres productos de vacuno de compañía: Ternera Mamón, Ternera Pastueña y Buey. La carne se preparó a la plancha para realzar toda su calidad y sabor, lo que provocó una valoración muy positiva entre el público asistente.

En el mes de julio, Valles del Esla estuvo representada gracias a nuestro Distribuidor en Castellón, **D'origen Seleccions**, empresa regentada por Miguel Ángel Ballester. En el acto que tuvo lugar en el Salón Regenta Mar, los visitantes alabaron las excelencias del buey, que fue degustado en hamburguesa a la plancha, y en cecina, con su sabor intenso y jugosidad característica.

El mismo éxito tuvo en el mes de agosto, la cata que tuvo lugar en el **Supermercado La Nucía**, en la provincia de Alicante. Para este evento, se optó ofrecer una degustación de escalopines de buey a la plancha. Los asistentes pudieron comprobar por sí mismos el fiel compromiso que Valles del Esla mantiene con la calidad en todos los productos, ensalzando el extraordinario sabor y textura de la carne.



Las Hamburguesas Valles del Esla se consumen en los mejores restaurantes

Valles del Esla está presente en los restaurantes más representativos de la península. Tanto en plato como en pincho, cada vez es mayor la demanda de este producto por parte de los consumidores y restauradores. Hemos seleccionado cuatro restaurantes que sirven este plato con un categórico éxito.

En Barcelona, en el Paseo San Juan Bosco, nos encontramos con **La Burg**, un restaurante de Hamburguesas gourmet donde sus dueños, Adrián Milá y Claudio Hoyos, se han propuesto que este plato sea tan meritorio que a su restaurante no se puede considerar una hamburguesería sino un restaurante de hamburguesas delicatessen.

La gran apuesta gastronómica está basada en tener hamburguesas de una calidad suprema con una materia prima única; carne de buey Valles del Esla. Estos bueyes de raza parda, han sido criados en extensivo en los montes de León dando como resultado una carne con un sabor y textura inconfundibles.

En Córdoba, en la calle Calleja del Arco, en una de las entradas al barrio de La Judería, se sitúa el restaurante **La Fragua**. Al frente del mismo se encuentra Miguel Eguidazu, quien da un toque personal a una cocina tradicional, cuidando personalmente la selección de los productos que van a degustar sus clientes.

El trato, exquisito, y los platos, entre los que hay que destacar las mini hamburguesas de buey de Valles del Esla, en las que se aprecia el sabor de la carne sin mezclas y que ya han comenzado a ser referente de la casa, que son preparadas con el cariño y buen hacer del mejor de los chefs.

En Madrid, nos encontramos con un restaurante con una decoración que recrea aquellas viejas cervecerías madrileñas de comienzo del siglo XX de nombre, **La Central Cervecera**. restaurante se encuentra ubicado en la Avenida de los Andes, en el Campo de las Naciones.

Sus propietarios, los hermanos Jaime y Marta Krahe, fundaron el restaurante con el deseo de fomentar los productos españoles y su cocina. Entre la variedad de platos de su extensa carta, nos encontramos con las hamburguesas de buey Valles del Esla que hacen la delicia de los comensales.



En León, el referente lo encontramos situado en el interior del Museo de Arte Contemporáneo de Castilla y León, en la Avenida de los Reyes Leoneses. Su nombre, **Musac**. Un lugar espacioso, innovador y agradable, donde todos los productos son de alta calidad.

Sin duda, lo que conquista a todos los que acuden al restaurante son las hamburguesas de buey Valles del Esla. Los comensales se sienten cautivados con la magnífica carne de auténtico buey de las hamburguesas que son consideradas algo digno y original.

Valles del Esla presente en el V Salón de Vino y la gastronomía celebrado en Málaga

Los días 26 al 27 de octubre, tuvo lugar como en años anteriores el V Salón del Vino y la Gastronomía. La cita tuvo lugar en el hotel Monte Málaga, ubicado en el centro de la ciudad malacitana. Aunque se esperaban 2.000 personas, la afluencia fue mayor, más de 2.500 personas acudieron a este encuentro organizado por nuestro distribuidor en la provincia, Distribuciones Narbona Solís.

Se reunieron más 800 referencias de grandes marcas de la alimentación gourmet que fueron presentadas a profesionales hosteleros y expertos del sector. La cecina y los escalopines de buey Valles del Esla suscitaron gran interés, atrayendo la atención de los visitantes que comentaron la singularidad y calidad del producto que estaban degustando.

