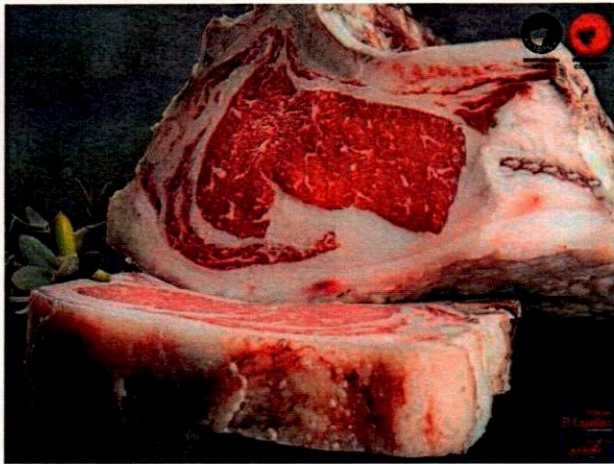


Producción artesanal y natural 100%:

Nuestras explotaciones son familiares, manteniendo el criterio de manejo y alimentación que seguían nuestros antepasados. La alimentación se basa fundamentalmente en el aprovechamiento de los recursos naturales del ecosistema de la dehesa, siendo necesaria la alimentación con piensos en pocas ocasiones, usándose básicamente piensos naturales.



Poseen una **carne de excelente calidad**. Es una carne muy jugosa, con mucho sabor que le da la gran infiltración grasa que posee. Es una carne que si está bien tratada es tierna y sabrosa. Podríamos asemejarla al jamón ibérico en comparación con otros jamones de animales cruzados, algo así es la carne de Berrendo, mucho más sabrosa que otras que se encuentran el mercado.



BERRENDA EN NEGRO



BERRENDA EN COLORADO

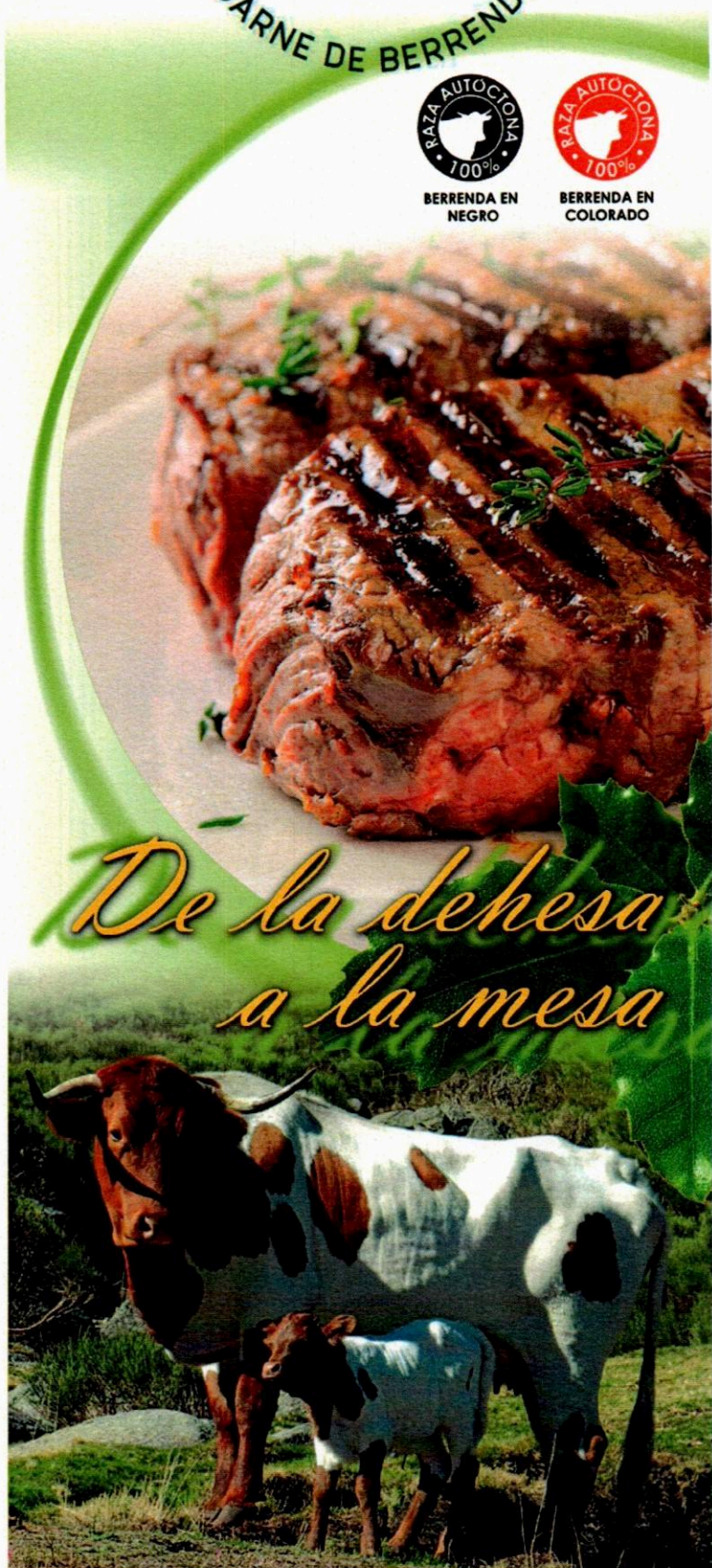
www.anabe.net - T. 606 758 341



BERRENDA EN NEGRO



BERRENDA EN COLORADO



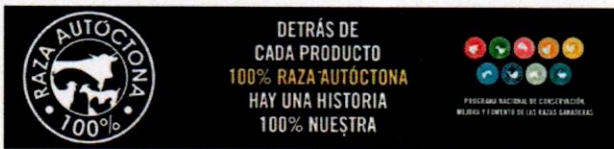
CERTIFICADO

La Marca de Calidad Carne de Berrendo y el Logotipo 100 % Raza Autóctona nos permiten garantizar que los animales marcados con estos sellos son 100 % Puros Berrendos inscritos en el Libro Genealógico.

Desde que el animal nace, un veterinario verifica que los padres son realmente los que dicen ser. Además se realizan pruebas de ADN que confirman las paternidades.

Durante toda su vida se verifica el mantenimiento en extensivo, la alimentación natural, el sacrificio en condiciones adecuadas y la trazabilidad hasta llegar a la mesa.

El sello del Logotipo 100 % Raza Autóctona, abala, bajo la inspección del Ministerio de Agricultura que todos estos datos son ciertos. <http://www.mapama.gob.es/>

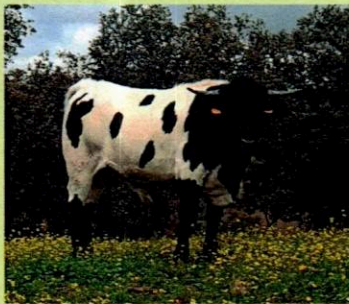


Los productos que ofrecemos son:

Buey: Macho castrado mayor de 48 meses. *Los auténticos bueyes*, de carretas, de trabajo con el ganado bravo son de nuestras razas. La calidad de esta carne es por todo el mundo conocida, aunque es frecuente el fraude.



Cebón: Es un macho castrado entre 24 y 48 meses. Sería un intermedio entre el buey y la ternera. Tiene una calidad de carne excepcional sin llegar al nivel del buey.



Añojo: Macho o hembra sacrificado entre los 12 y 24 meses. Tiene una excelente calidad muy superior a las de las razas convencionales.



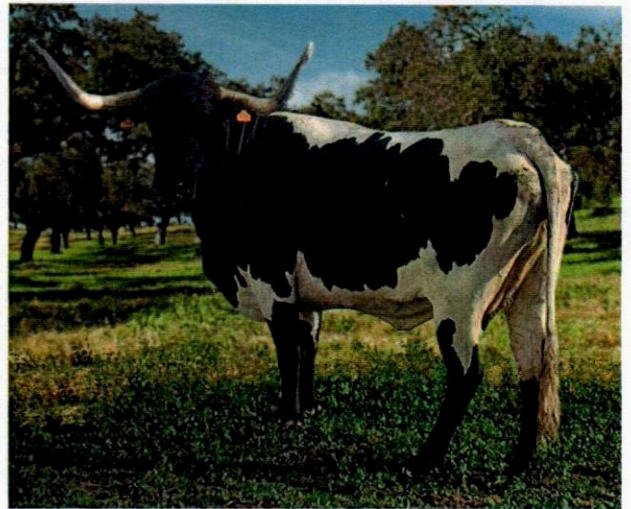
Vaca: Hembra mayor de 48 meses. Es similar al buey pero se trata de una hembra. La carne también es de extraordinario sabor.



LAS RAZAS:

Berrenda en Colorado y Berrenda en Negro

Deben su nombre a las capas que poseen. Siendo una mezcla de pelos blancos y rojos o pelos blancos y negros según la raza. La distribución de estas zonas pigmentadas esta descrita detalladamente en el patrón racial de cada raza, que es distinto para el berrendo en colorado y para el berrendo en negro. Este pelaje las hace de una belleza extraordinaria no comparable con ninguna otra raza Española.



Actualmente las dos razas se encuentran en peligro de extinción, debido principalmente a que los rendimientos cárnicos son menores a los de otras razas extranjeras más especializadas en la producción de carne.



Las razas berrendas son animales que se han dedicado siempre al uso del trabajo con el hombre, bien sea como herramienta de trabajo en las labores familiares, o en el manejo de ganado. Se mantienen nuestras tradiciones de manejo, siendo las razas que tradicionalmente se ha usado como bueyes y cabestros. Es frecuente ver estas razas enganchadas a carretas o trabajando en el manejo del ganado bravo.

