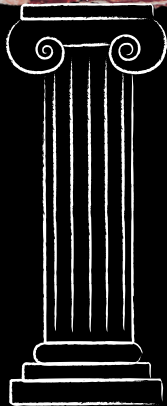


Garantía en la trazabilidad desde el Origen

Nuestros terneros nacen y se crían con sus madres en la montaña, continuando su alimentación con pastos, alfalfas, cereales y leguminosas de la zona. Resultando una carne de **calidad garantizada**, de intenso aroma, muy tierna, jugosa y excelente sabor.



Por esto, nuestra Carne está certificada por el Consejo Regulador de Carne de Cervera y responde a un riguroso control de calidad desde el nacimiento de los terneros hasta la presentación en las carnicerías.

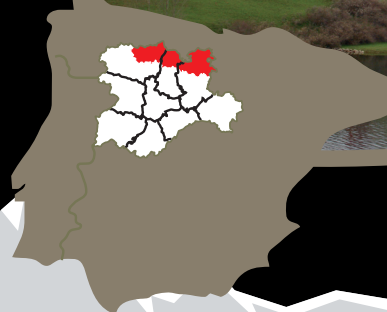


CARNE DE CERVERA

DE PISUERGA Y DE LA MONTAÑA PALENTINA
• MARCA DE GARANTÍA •

Origen:

La carne amparada por la Marca de Garantía "Carne de Cervera de Pisuerga y de la Montaña Palentina", proviene de animales nacidos y criados en la Montaña de Palencia, León y Burgos.



Carretera de Aguilar, parcela N° 38, D.
34840. CERVERA DE PISUERGA (Palencia)
Tel.: 628 363 296 - 979 166 201
dborrallo@agropalsc.com



Sencillamente
iEXQUISSSSSSITA!



CASTILLA Y LEÓN
AGROPAL
GRUPO ALIMENTARIO



¿Cómo reconocer Carne de Cervera en las Carnicerías?

C[®]

Nuestra carne y las carnicerías acreditadas bajo la Denominación "Carne de Cervera" están identificadas bajo este **sello de garantía**.

La **Carne de Cervera** recién cortada se reconoce por conservar todas sus propiedades, por su frescura, su color, su jugosidad, su aroma y su sabor.

!!Pida Carne de Cervera!!



Carne de Cervera: "la ternera de siempre, con el sabor que disfrutaban nuestros abuelos."

La carne es un alimento muy nutritivo, es rica en proteínas, sabrosa y nos aporta todos los aminoácidos esenciales que el cuerpo humano no puede sintetizar por sí mismo. Ayuda a construir y regenerar los tejidos del organismo. Es muy útil en edades de crecimiento y para mujeres es muy importante su alto aporte en hierro. En casi todas las culturas la carne es considerada un alimento muy valioso, convirtiéndose en el plato central de muchas comidas.

Modo de empleo:

1

Pída a su carnicero Carne de Cervera

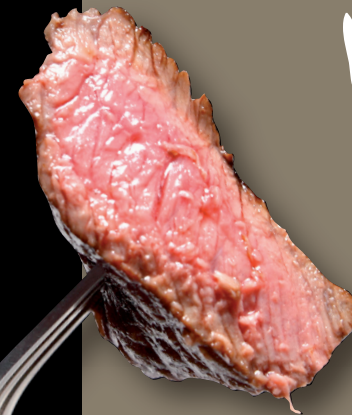
2

Cocinar al gusto. A la brasa, a la plancha, con verduritas de guarnición, a las finas hierbas, al horno....

3

ÑAM, ÑAM, ÑAM.

!Buen provecho!



Ideas:

Ternera de Cervera con Setas

Reogamos la carne enharinada a fuego fuerte unos minutos y reservamos.

Sofreimos cebolla, ajo, la zanahoria, laurel y tomillo, a fuego lento. Añadimos tomates, sal, pimienta y un vaso de vino. Removiendo un poco durante 10 minutos. Picamos unas almendras y las echamos en la salsa.

Junto con la carne reservada vertemos la salsa en la olla donde, se cubre todo con agua y se deja cocer a fuego lento unos 15 minutos. Pasado este tiempo podemos titurar la salsa. Añadimos setas o robellones que habremos sofrído previamente. Dejamos cocer todo una hora a fuego medio, y listo para comer.