



inac

Tierna, sabrosa y saludable

¡Así es la carne uruguaya!

DURANTE AÑOS, MUCHA GENTE CREYÓ que una dieta saludable debía dejar afuera a la carne de vaca.

Científicos de Uruguay y Argentina comprobaron que esas ideas se basaban en el desconocimiento y la mala información. Surgieron de investigadores de otros países, que estudiaban la carne producida por animales que no cuentan con las condiciones de vida que tiene el ganado en nuestra tierra.

En Uruguay, cada animal tiene 15.000 m² de pasturas naturales y frescas, algo así como dos canchas de fútbol.

Se crían a campo abierto, a pasto, en tierras fértiles, con gran abundancia de agua pura generada en ríos y arroyos, sin hormonas, sin antibióticos, sin proteína animal en su alimento.

Los controles del INAC garantizan la calidad de nuestras carnes.

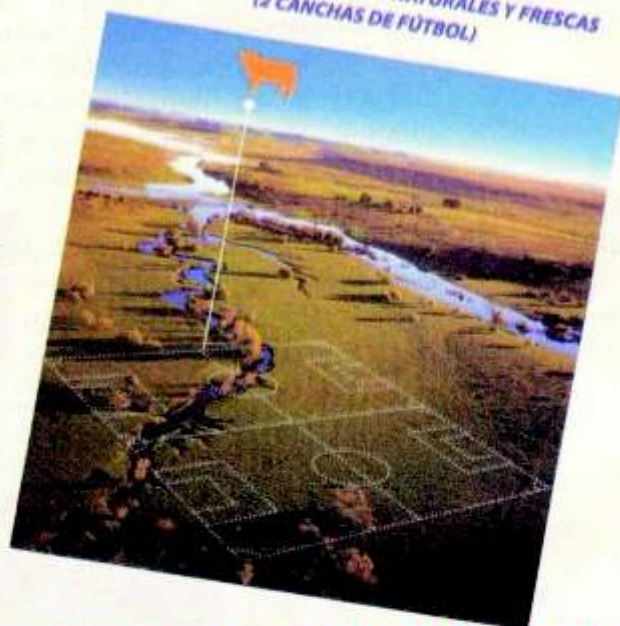


Por eso nuestra carne es naturalmente magra, produce menos colesterol, y tiene alto contenido de Omega 3 y de Vitamina E, además de Zinc, Hierro y Vitamina B.

Los institutos de investigación agropecuaria de España y Uruguay presentaron en 2005 un estudio que confirmó lo buena que es la carne uruguaya.

“En mi país, hasta las reses se comen la cancha”, dice Sebastián “Loco” Abreu en un folleto del Instituto Nacional de Carnes (INAC). Palabra de goleador, ¿no?

EN URUGUAY, CADA RES DISPONE DE 15.000 M² DE PASTURAS NATURALES Y FRESCAS (2 CANCHAS DE FÚTBOL)



“Contrariamente a lo que muchos creen, las carnes rojas contienen CLA, un componente natural que ha demostrado un poderoso efecto anticancerígeno”.