

1000 KILOS DE CARNE
EN EL MUNDIAL DE SUDÁFRICA

Uruguay
inac

100% CARNE NATURAL

La carne uruguaya, fue incluida en la dieta de los jugadores uruguayos en Sudáfrica, durante el reciente Campeonato Mundial de Fútbol.

Además de brindarles fuerza en el camino que recorrió nuestra selección, nuestra carne también fue promocionada en el exterior, cuando las miradas del mundo se dirigían al plantel celeste. La Asociación Uruguaya de Fútbol recibió de parte de INAC:

- 200 kg de entrecot
- 75 kg de vacío
- 75 kg de colita de cuadril
- 150 kg de ojo de bife
- y 50 kg de picaña.

La estrategia de promoción que une Fútbol y carne se viene trabajando en Uruguay, desde hace algunos años.

Además de las características del producto, se tiene en cuenta los valores y la tradición del país, por ejemplo, los momentos que se logran al compartir un asado y el sentimiento popular que despierta el deporte.



En todas estas ocasiones se dan a conocer los atributos de la carne para la salud humana.

¿SABÍAS QUE?

- Todas las carnes rojas tienen zinc, hierro y vitaminas del complejo B.
- Las nuestras contienen además elevadas proporciones de Omega 3 y ácido linoleico conjugado CLA.
- Las proteínas son nutrientes

- que nos permiten crecer y formar los órganos, músculos, la piel y otras partes del cuerpo.
- La carne provee además energía para el organismo.
- La carne uruguaya tiene alto contenido de Vitamina E -

antioxidantes.

- Los altos niveles nutricionales se deben a nuestro sistema de alimentación del ganado, basado en pasturas naturales.
- Por eso, es recomendable para una dieta saludable por poseer bajos niveles de grasa.

JUL
10

