

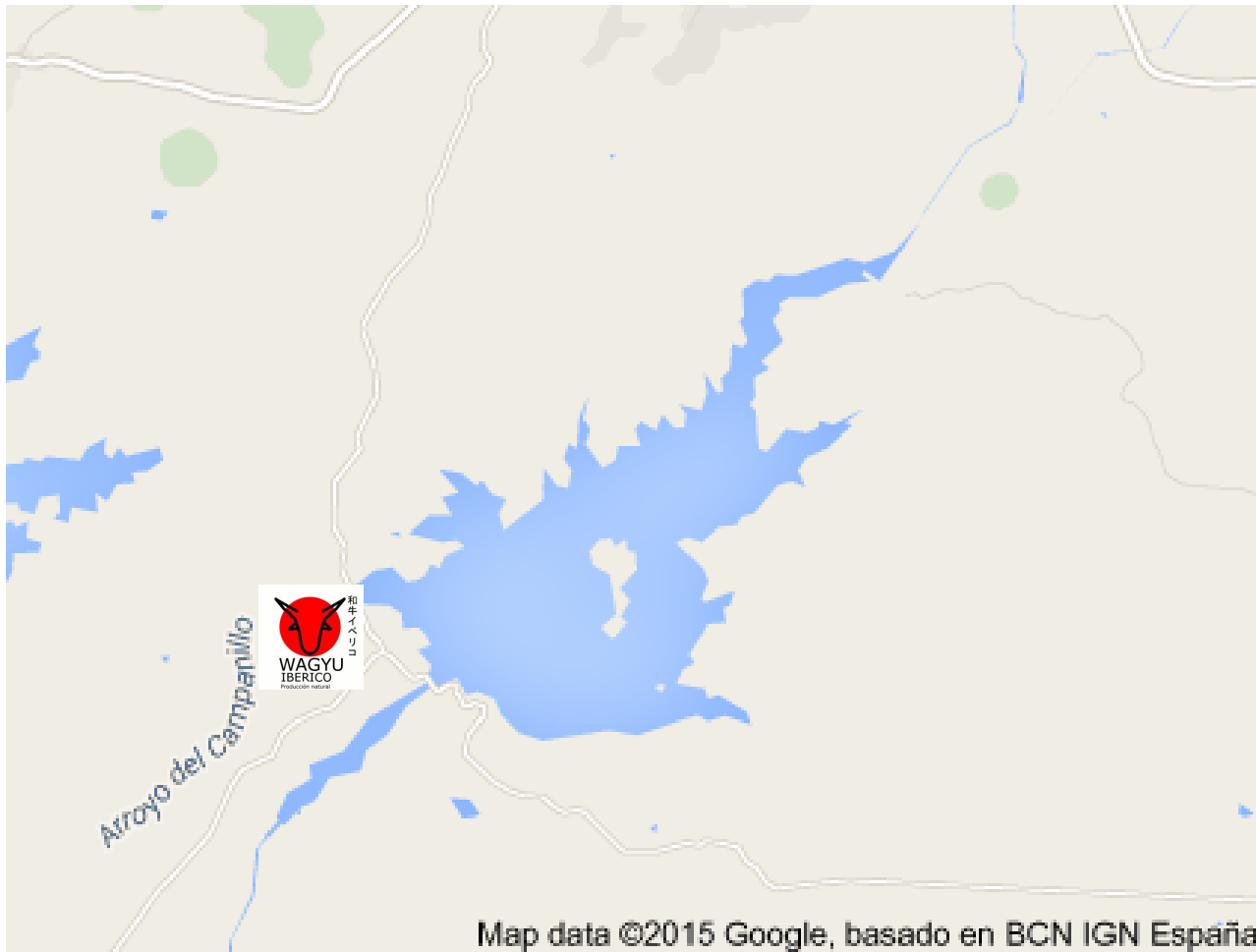
PROYECTO: EL WAGYU EN LA DEHESA



WAGYU
IBERICO
Producción natural

SITUACION

- EMBALSE DE BORBOLLON (SANTIBAÑEZ EL ALTO)
- EN LA SIERRA DE GATA, EN EL NORTE DE EXTREMADURA



WAGYU: MEJORANTE DE CALIDAD

1. LA UTILIZACION DE RAZAS CARNICAS PARA CONSEGUIR MAYOR PRODUCCION DE CARNE, LIMUSIN O CHAROLES
2. LA CONSECUENCIA FUE CARNES MAGRAS, Y FALTA DE INFILTRACION DE GRASAS, CON ELLO LA DISMINUCION DE LA CALIDAD DE LA CARNE
3. NECESIDAD DE CAMBIAR ESA TENDENCIA PARA CIERTO TIPO DE CONSUMIDORES
4. HACER UN PRODUCTO DE ALTA GAMA, A TRAVES DE UNA GENETICA QUE DIESE ESE VALOR DIFERENCIADO
5. NUESTRA OPCION: EL WAGYU



WAGYU: LAS PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS

- ***Gran capacidad genética de producir un alto porcentaje de grasa intramuscular(marmoleado)***
- ***Bajo peso al nacimiento***
- ***Docilidad***
- ***Alta fertilidad***
- ***Adaptación de producir en diferentes ambientes***

Estas características como otras características genéticas son heredables, cada raza bovina tiene diferentes características genéticas, así como las razas continentales centroeuropeas, se caracterizan por producir carne magra y gran desarrollo muscular con grandes rendimientos de la canal; la raza WAGYU, tiene la característica de producir el MARMOLEADO, que es de alta heredabilidad.



EL MARMOLEO DEL WAGYU

- *La calidad de la carne está determinada por el marmoleo, el color y la luminosidad, la firmeza y textura de la carne, la lustrosidad y calidad de la grasa.*
- *Una de las características más importantes son la capacidad de infiltración del músculo, muy superior a cualquier otra raza, lo que se denomina marbling o marmoleo.*
- *El marmoleo depende de diversos factores entre los cuales destacan la genética, alimentación, el ritmo y tiempo de engorde y la edad.*

LA DEHESA Y EL WAGYU IBERICO

1. APUESTA POR LA CALIDAD DE LA GENETICA WAGYU
2. APUESTA POR LA CALIDAD DE LOS ANIMALES CRIADO EN LA DEHESA
3. APUESTA POR LA CALIDAD DE LOS ANIMALES CEBADOS EN NUESTRA EXPLOTACION
4. APUESTA POR LA CALIDAD DE LA ALIMENTACION DE LA DEHESA

DE AHÍ NACE NUESTRA MARCA, **WAGYU IBERICO**



LOS CERTIFICADOS Y MARCAS DE NUESTROS PRODUCTOS

GARANTIZARAN

1. LA TRAZABILIDAD
2. LA CALIDAD
3. LA SANIDAD
4. LA GENETICA
5. LA SOSTENIBILIDAD DE LA DEHESA
6. LAS BUENAS PRACTICAS



LOS PRODUCTOS DEL WAGYU

1. LINEA DE CARNE DE WAGYU: SE COMERCIALIZA EN FRESCO Y CONGELADO, PARA SALAS DE DESPIECE Y RESTAURACION.
2. LINEA DE ELABORADOS:
 - * EMBUTIDOS Y CURADOS: SE HACEN PRODUCTOS, COMO CHORIZO, SALCHICHON, JAMON, PATATERA, ETC.
 - * SE ESTA BUSCANDO HACER ELABORADOS COMO PATES DE LOS HIGADOS, ADEMÁS DE OTRAS OPCIONES, COMO EL CARPACHO.



EL PROYECTO



1. LA DURACION ES MINIMO DE 5 AÑOS PARA VER RESULTADOS, CON UN PLAZO DE 10 AÑOS PARA QUE SEA RENTABLE, Y LO PODAMOS CONSIDERAR COMO UN NEGOCIO ASENTADO
2. NO SE PUEDE HACER CON UNA PARTIDA PEQUEÑA DE ANIMALES, YA QUE NO ES MUESTRA FIABLE, NI EFICIENTE
3. MARCARNOS UNOS OBJETIVOS A CORTO, MEDIO Y LARGO PLAZO
4. DEBEMOS SER RACIONALES, PERO A LA VEZ UN POCO FLEXIBLES PARA EXPERIMENTAR, BUSCANDO EL MAXIMO AL PROYECTO
5. LA BUSQUEDA INMEDIATA DE RENTABILIDAD ES INCOMPATIBLE CON LA BUSQUEDA DE MEJORA DE CALIDAD DEL PRODUCTO
6. EL APOYO DE LA ADMINISTRACION A TRAVES DE SUS ORGANISMOS DE I+D+I, COMO EL CICYTEC, CENSYRA O CTAEX
7. EL APOYO DE LA UNIVERSIDAD
8. LA COMERCIALIZACION DEL PRODUCTO TANTO EN ESPAÑA, EUROPA, COMO EL RESTO DEL MUNDO, ACUDIENDO A FERIAS Y A EVENTOS, VENDIENDO Y PROMOCIONANDO NUESTRA MARCA.



Alfonso Cobaleda García
GERENTE / OFFICE MANAGER

sitocob@gmail.com

www.wagyuiberico.com



和牛イベリコ

WAGYU
IBERICO
Producción natural

CARNES DE LA SIERRA
ONLINE, S.L.

Avda. Pureza Canelo, 20, 3ºA
10840. Moraleja (Cáceres)

SPAIN

Tlf.: 0034 685 107 382