



basermendi

carne de potro

Tf0. 629 25 41 64

E-mail: info@basermendi.com

Presentación

BASERMENDI es una empresa ganadera situada en el municipio de Urkabustaiz -Alava- (Encartaciones del Gorbea) especializados en el ganado equino.

Nuestros potros son criados al aire libre bajo un estricto control sanitario desde su nacimiento

Alimentados con leche materna y , posteriormente, con pienso natural, son comercializados con una edad entre 12 y 14 meses

El procesado y envasado se realizan en empresas especializadas.

Cualidades

- Menor contenido en grasa
- Mayor riqueza en glucógeno y proteínas
- Alto contenido en hierro
- Fuente importante de fósforo, magnesio, zinc y cobre
- Altos contenidos de ácidos grasos Omega3
- Vitaminas B1, B2, B3, B6 y B12
- Contenido en hidratos de carbono superior a otras carnes

La carne de potro es muy nutritiva y dulzona. Su interesante valor nutritivo se debe a un moderado aporte calórico, en comparación con el resto de carnes, a sus proteínas de alta calidad y a su escaso contenido en grasa, inferior y casi equiparable al de la pechuga de pollo. Por esta particular composición, es de fácil digestión y se aconseja su consumo en la dieta de personas de cualquier edad. Además, su riqueza en hierro, la hace recomendable en caso de anemia.

Fuente: **EROSKI CONSUMER**

La carne de potro es apropiada para niños, deportistas, mayores, personas con anemia, exceso de peso y problemas de colesterol

Cuadro comparativo

Componente	Potro	Vacuno	Cerdo	Pavo	Pollo	Cordero
Energía (Kcal.)	107-121	129-150	151	160	112-124	121-216
Proteínas (g)	21-23	15-21	14-20	21	20-22	15-20
Colesterol (mg)	20	65	60	68	78	70
Grasa (g)	1-3	13-28	23-32	8	11	16-26

Fuente: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)

Precios

Solomillo	28
Chuleta	18
Filete 1ª	14
Redondo	9
Guisar	8
Picado	8
Costilla	6