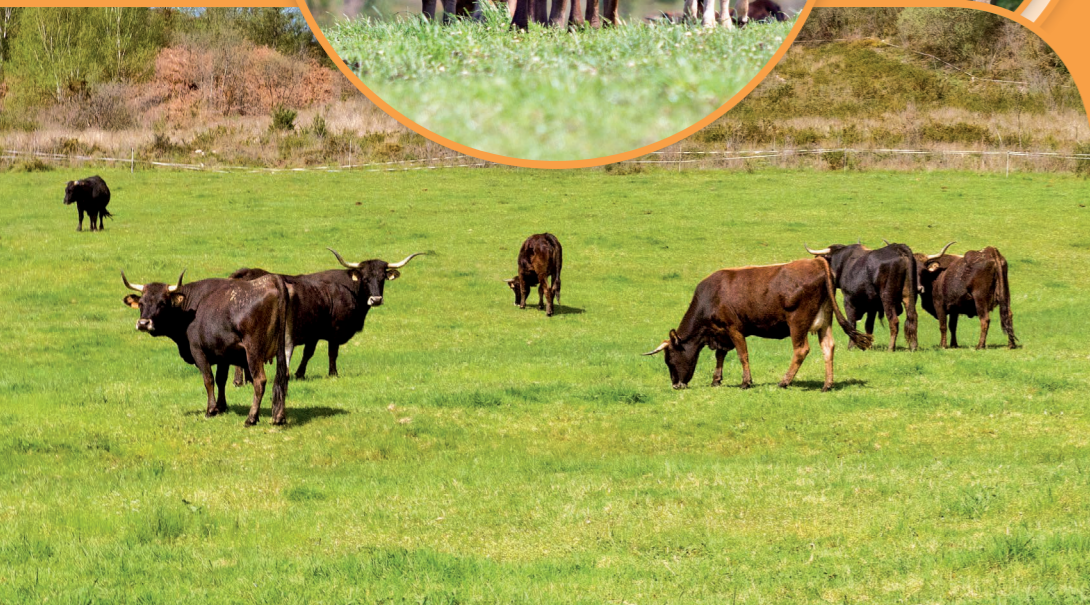


Se cría en explotaciones de régimen extensivo con un buen aprovechamiento de los recursos pastables de alta montaña, en su mayoría.



RAZA CALDELÁ. SABOR DE RAZA



www.boaga.es

Fontefiz, s/n 32152 Coles (Ourense)



Raza Caldelá
La sofisticación de lo autóctono





Origen

El origen de la raza Caldelá se sitúa en el ayuntamiento de Castro Caldelas, en Ourense, del que también toma su nombre. Se extendía por los ayuntamientos limítrofes de Ourense y de Lugo hasta Valdeorras y el Bierzo, en León.



La raza Caldelá tiene un temperamento tranquilo que conduce a una gran docilidad y, por lo tanto, a un buen manejo y a su consecuente utilización para el trabajo.



Características morfológicas

La raza Caldelá agrupa animales de perfil recto, eumétricos y mediolíneos. Su cabeza es proporcionada, con orejas horizontales, cuernos en gancho estirados hacia fuera y mucosas color pizarra con orla blanquecina en el morro.

Los terneros nacen de color oro y van cambiando progresivamente a su típica capa negra peceña, con el listón dorso-lumbar claro-rojizo.



Características de la canal y de la carne

- Las canales están bien conformadas y con buenos rendimientos (alrededor del 49-50 %) para sistemas de producción en extensivo.
- Son carnes de color rojo intenso. La proteína es de alta calidad, con contenidos elevados en aminoácidos esenciales.
- La carne no es excesivamente grasa, pero su distribución es adecuada (buena proporción de grasa intramuscular), así como también lo es el porcentaje de ácidos grasos cardiosaudables (omega 6, omega 3 y CLA), lo que la hace jugosa y tierna.

