GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

¿Qué es un cerdo ibérico de cebo de campo?

Actualidad Empresarial | 04/08/2022 | 00:00

El cerdo ibérico siempre ha estado presente en la gastronomía española. Este animal presenta características físicas específicas como un tamaño mediano, cuerpo fino y estilizado, hocico alargado y recto, patas muy resistentes, piel de tono oscuro y poco pelaje. Además, según la manera en la que sean alimentados pueden clasificarse en ibéricos de cebo, de bellota e ibéricos de cebo de campo. La alimentación de estos últimos está basada en piensos de leguminosas y cereales y son criados en plena libertad en el campo. En España, una productora y distribuidora de este tipo de alimentos es la sociedad País de Quercus.

Por qué el cerdo ibérico de cebo de campo es una de las carnes predilectas en España

Los cerdos ibéricos de cebo de campo son criados en las dehesas ibéricas de la península y poseen un sabor peculiar. También se caracterizan por su carne jugosa de aroma y textura inigualable.

Una de las particularidades de la carne de cerdo ibérico, ya sea de cebo de campo o de bellota, es que proporciona un alto valor nutricional al organismo. Esto se debe a que es un alimento rico en minerales como el magnesio, zinc, potasio y fósforo y que, también puede contener vitamina B12, B6, Niacina, antioxidantes y ácido oleico. Este último presenta ácidos grasos insaturados nobles y saludables para el sistema cardiovascular. Todos estos nutrientes convierten a este tipo de cerdo en un perfecto aliado para evitar enfermedades como por ejemplo la anemia y la aterosclerosis.

Cómo se prepara el cerdo ibérico de cebo de campo

La carne del cerdo ibérico de cebo de campo es un ingrediente muy versátil y permite elaborar distintas y variadas recetas. Risottos, estofados, pinchos al caramelo, hamburguesas, brochetas, carrilleras son algunos ejemplos de platos que incluyen este tipo de carne. Además, una gran cantidad de restaurantes disponen de este alimento en su carta. Por otra parte, también es habitual conseguir en los comercios jamón ibérico de cebo de campo, el cual es considerado un producto suculento.

Dónde comprar cerdo ibérico de cebo de campo

Una de las productoras de cerdo ibérico de campo más reconocidas en el territorio español es País de Quercus. Se trata de una sociedad que se define como amante y entusiasta de la dehesa extremeña. Los animales con los que trabajan se crían al aire libre en el campo y cada

uno de ellos dispone de un mínimo de cien metros cuadrados para andar con total independencia.

En su tienda online gourmet se ofrece jamón ibérico de cebo de campo, aunque también distribuyen este producto a restaurantes reconocidos del país.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/181002-que-es-un-cerdo-iberico-de-cebo-de-campo.htm