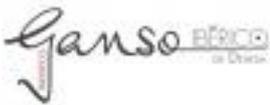


La carne de oca ibérica, similar al jamón ibérico de bellota



Noticias

La empresa Ganso Ibérico introduce ocas francesas en la dehesa sevillana de Sierra Norte.

Una empresa trae ocas francesas con 24 horas de vida a la dehesa sevillana de Sierra Norte y así se inicia el proceso de producción de una carne que posee grandes similitudes a la del cerdo ibérico en cuanto a grasas, o a la del buey, por su parecida maduración.

"Las ocas llegan a la dehesa sevillana y comienzan una crianza igual que la del cerdo ibérico", ha destacado el director comercial de la [empresa Ganso Ibérico](#) [1], Juanjo Moreno, encargada de producir y comercializar esta carne novedosa en nuestro país, presente en la 11 edición del [congreso gastronómico Madrid Fusión](#) [2].

En la actualidad, la oca o el ganso están destinados a la elaboración de "foie gras", con procesos de alimentación forzada, todo lo contrario a las que aquí se crían, las cuales, según destaca Moreno, "pastan libremente de manera natural, como cualquier otro animal de dehesa, sueltas en el campo".

"A la gente le llama la atención, porque es un ave que tiene las características de sabor y textura que tiene una buena carne", ha expresado Moreno.

"Hemos sacado un producto ibérico. Es como un cerdo ibérico; de hecho, el índice de ácido oleico, el que mide la grasa del jamón ibérico de bellota, es del 52 %, y el del jamón ibérico puro de bellota está en el 53 %", asegura.

Redacción

Enlaces:

[1] <http://www.gansoiberico.com/>

[2] <http://www.besana.es/es/web/201211/madrid-fusion-2013-creatividad-continua>