

Periodistas de Brasil desembarcan en España para conocer las bondades de la carne de cerdo de capa blanca español

Noticias

Esta acción está enmarcada dentro del Plan de Promoción Internacional que está llevando a cabo la Interprofesional en Japón, Brasil, México, China, Francia y Polonia

La **Organización Interprofesional Agroalimentaria del Porcino de Capa Blanca (Interporc)** ha tenido la oportunidad de mostrar a seis periodistas procedentes de Brasil las características y bondades de la carne fresca y los productos elaborados y curados del cerdo de capa blanca español, así como su versatilidad.

Esta acción, enmarcada dentro del Plan de Promoción Internacional que está llevando a cabo la Interprofesional en Japón, Brasil, México, China, Francia y Polonia, abre camino a las iniciativas que durante los próximos meses de junio y julio se van a llevar a cabo en Brasil. Cabe destacar que Brasil es un mercado estratégico para el sector y un escenario de máximo interés para la presentación de sus productos.

Durante el viaje de prensa, los medios de comunicación han tenido la oportunidad de conocer los secretos de elaboración de los productos de cerdo de capa blanca así como los exigentes procesos de control de calidad, producción y certificación a los que someten a todas sus piezas, tanto frescas como elaboradas y curadas. Así, la misión ha visitado una explotación ganadera, dos salas de despiece, una sala de productos cocidos, una sala de embutidos curados y dos secaderos de jamones. En este sentido, los periodistas han puesto en valor aspectos tales como las características tecnológicas de todos los centros, la sanidad animal, las instalaciones industriales, el alto nivel tecnológico, las estrictas medidas de seguridad alimentaria, la calidad de las materias primas y productos elaborados, así como el continuo control de calidad durante todas las fases del proceso. De este modo, comprobaron que España no solo es líder en producción, sino también en innovación, control y seguridad alimentaria así como en bienestar animal.

Por último, la gastronomía ha sido un ingrediente esencial para transmitir las posibilidades y el valor culinario y nutricional del cerdo de capa blanca español, desde carnes frescas hasta productos de casquería y elaborados.

Interpoc