

INTERCUN se emplea a fondo para llevar la carne de conejo a las mesas navideñas



La [Organización Interprofesional para impulsar el sector cunícola \(INTERCUN\)](#) ha desarrollado una campaña promocional para impulsar el consumo de [carne de conejo](#) en estas navidades, dirigiéndose directamente al consumidor con degustaciones y demostraciones estratégicamente programadas en los puntos de venta de mayor afluencia.

La Organización Interprofesional para impulsar el sector cunícola ha puesto en marcha una campaña de divulgación, presentada el 22 de noviembre, con el objetivo de trasladar a los consumidores todos los beneficios que tiene la Carne de Conejo, producto característico de la Dieta Mediterránea, así como el potencial gastronómico que pone a su alcance en una época tan importante como es la Navidad.

Gracias a sus numerosas propiedades para el organismo, *la carne de conejo ha tenido,*

históricamente, un protagonismo prioritario en la cesta del consumidor español, ocupando un lugar de honor en el recetario de la cocina tradicional de nuestro país.

De la mano del chef [Sergio Fernández](#), INTERCUN ha puesto en marcha una acción informativa para llevar hasta los consumidores nuevas formas de disfrutar de este producto

Descubriendo un clásico

Nuevas propuestas que elevan hasta la excelencia gastronómica esta carne sin renunciar al suelo de su historia. Un recetario actualizado para que, en los menús más importantes del año, la Carne de Conejo haga disfrutar a toda la familia.

Durante los meses de noviembre y diciembre, se va a poner en marcha un programa de demostraciones gastronómicas y degustaciones en los que se va a mantener un contacto directo con el consumidor

En una selección de 30 mercados municipales de toda España, completada con otros 30 supermercados-hipermercados, *INTERCUN va a ofrecer una visión renovada y actualizada de la Carne de Conejo con la vista puesta en el horizonte de los menús de Navidad.* Así, además de volver a descubrir un clásico como es la Carne de Conejo, todo aquel que lo desee se podrá llevar a casa un recetario para elaborar los platos navideños diseñados por Sergio Fernández.

En paralelo, las redes sociales también serán una herramienta primordial para fomentar el contacto directo con los consumidores y la interacción entre los amantes de la Carne de Conejo.

A través de la página de Facebook de Carne de Conejo, todos los usuarios podrán compartir sus recetas a través del hashtag [#ComoLoHacesTu](#)

Decálogo para consumir carne de conejo

1. La carne de conejo es una carne magra, con muy bajo contenido de grasa saturada y, por tanto, *muy baja en colesterol.*
2. Contiene una parte importante en ácidos grasos insaturados, *beneficiando al sistema circulatorio.*
3. La carne de conejo no contiene ácido úrico, *por lo cual los doctores recomiendan su consumo a las personas que padecen de gota, artritis, artritis reumatoide.*

4. Posee importantes minerales como: hierro, zinc y magnesio.
5. Contiene un gran porcentaje en vitaminas del conjunto B, tales como Cianocobalamina (B12), Niacina (B3) y Piridoxina (B6).
6. Sus componentes de alto valor biológico, son necesarios en todos los períodos de la vida. Con énfasis en niños, mujeres embarazadas y adulto mayor.
7. *Es una carne de fácil digestibilidad, puesto que es pobre en colágeno y baja en grasa.*
8. Tiene un bajo contenido en sodio, *por lo que es indicada medicamente por personas que sufren de hipertensión arterial o enfermedad renal.*
9. *Tiene muy pocas calorías. Aproximadamente unas de 135Kcal. por cada 100 gr de carne.*
10. Es una carne de gran versatilidad gastronómica ya que admite una amplia variedad de formas de preparación. *La carne de conejo contiene seis veces menos cantidad de ácidos grasos saturados que la carne vacuna.*

Fuente: INTERCUN