

La carne de vacuno española, presente en Sial París, feria de referencia mundial en el sector agroalimentario



La [Organización Interprofesional de la Carne de Vacuno \(PROVACUNO\)](#), acude por primera vez a la Feria SIAL París 2018, una de las más importantes del sector agroalimentario a nivel internacional, que tendrá lugar del 21 al 25 de octubre en la capital francesa (Paris Nord Villepinte, Hall 6 Estand J242).

Con el objetivo de dar a conocer las cualidades que hacen de la carne de vacuno española un producto único de primera calidad, PROVACUNO llevará a cabo, durante los cinco días de duración de la Feria, diversos showcookings, que realizará el reconocido chef Iván Cerdeño, del restaurante El Carmen de Montesión (Toledo), galardonado con una Estrella Michelin.

Los asistentes a la Feria, en la que PROVACUNO estará acompañado por siete empresas españolas del sector del vacuno, tendrán oportunidad de degustar numerosas elaboraciones realizadas con diferentes cortes de carne de vacuno, que les permitirá comprobar las enormes posibilidades que ofrece este producto, así como sus características organolépticas. Interesantes propuestas y enfoques que se pueden aplicar a todo tipo de cocina y para todos los gustos.

Asimismo, [PROVACUNO](#) expondrá, a los profesionales del sector presentes en esta feria, las muchas propiedades que tiene la carne de vacuno, que aporta nutrientes imprescindibles en una dieta sana y equilibrada: proteínas; minerales como el zinc, el hierro y el potasio; y vitaminas, principalmente del grupo B, como la B1, B2 y B12. José Ramón Godoy, director de

internacionalización de Provacuno, señala que: *“Nuestro objetivo es dar a conocer en todo el mundo nuestra carne de vacuno, un producto de máxima calidad y versatilidad, y promover un consumo responsable de la misma. Se trata de un alimento fundamental en nuestra Dieta Mediterránea, saludable y con numerosas propiedades nutricionales”*, y recuerda que “el sector se rige por el Modelo de Producción Europeo, que sigue los estándares de calidad y seguridad alimentaria más elevados del mundo”.

En esta nueva edición de SIAL PARÍS van a participar más de 7.000 compañías de 109 países, convirtiéndola en cita imprescindible para los profesionales del sector. En su pasada edición, celebrada en 2016, SIAL PARÍS congregó a más de 160.000 visitantes, representantes de 194 países, con alta presencia de profesionales de Asia y África.

TAMBIÉN TE PUEDE INTERESAR:

[??El sector porcino reduce en un 50% las emisiones de amoniaco por kilo producido de carne](#)

[??La UE ajustará los contingentes arancelarios de carne de vacuno y ovino por el Brexit](#)