

La calidad

está en nuestra **naturaleza**



Canadá

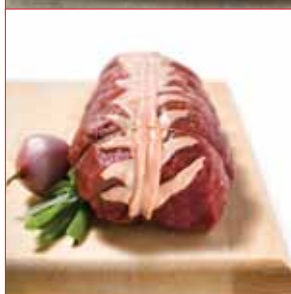
Bisonte canadiense

Una carne roja diferente



En marcado contraste con la imagen recia del bisono canadiense, con su grueso pelaje, pastando en las Praderas, su carne se ha transformado en un placer para gourmets que disfrutan los más sofisticados paladares y es reconocida por ser tan deliciosa, como saludable.

La carne de bisono es una carne roja magra, con un sabor delicioso e inconfundible. ¡Saborear un filete frito o un jugoso asado de carne de bisono es una experiencia culinaria que no puede perderse!



De la antigüedad a la modernidad



En alguna época, la carne de bisono fue un elemento cotidiano de la dieta de los habitantes de la América del Norte precolombina. La industria de la carne de bisono del siglo XXI es relativamente nueva: el animal fue llevado al borde de la extinción en el siglo y, desde entonces, su población se ha recuperado a un ritmo muy lento. Como resultado, los productores de carne de bisono canadienses están trabajando duro para familiarizar a los consumidores nacionales y extranjeros con sus productos.

El bisono es valorado por la calidad gastronómica de su carne, pero casi todas las partes del animal tienen un uso. La piel se transforma en cuero, mientras que los cuernos, los huesos y los dientes se transforman en tallas y collares tradicionales de las Primeras Naciones. La lana protege al bisono durante el invierno, pero la pierden en primavera y puede ser tejida hasta transformarla en una fibra de alta calidad.

La industria de la carne de bisono canadiense está creciendo con rapidez, debido a que los consumidores han aumentado de manera creciente su demanda de carnes exóticas. La carne de bisono resulta especialmente atractiva para los consumidores conscientes de su salud, debido a que es sumamente nutritiva, pero es más baja en grasas, calorías y colesterol que la carne vacuna o porcina. Aún mejor, el bisono canadiense es criado de la manera más natural posible y es alimentado casi únicamente con pasto de pastoreo y heno.





Sustentable y seguro

La cría del bison cuenta con otra gran ventaja: es sustentable. Es posible satisfacer casi todas las necesidades nutricionales del animal, pastoreándolo en el pasto perenne que crece de manera natural a lo largo y ancho de Canadá. Por lo tanto, la inversión agrícola es muy pequeña y las manadas mismas tienen un efecto mínimo en el ambiente natural.

Los productos cárnicos del bison también ofrecen estándares de alta calidad y seguridad. La Agencia de Inspección Alimentaria Canadiense del gobierno federal regula de manera rigurosa a la industria de la carne del bison. La industria también ha establecido el Programa de Identificación del Bison Canadiense, un sistema de rastreo para controlar y erradicar enfermedades, y, en la actualidad, se está trabajando en el establecimiento del Programa Canadiense de la Calidad de la Carne de Bison, con el objetivo de asegurar que las prácticas agropecuarias se ajusten a los estándares rigurosos de inocuidad alimentaria de Canadá.

Prueba la diferencia canadiense

Saludable, magra y deliciosa, la carne de bison canadiense satisfará al paladar más refinado. Para mayor información acerca de la industria de la carne de bison canadiense, por favor visite:

Sitio web del gobierno

- Servicio de Exportación Agroalimentaria
www.ats.agr.gc.ca

Sitio web de la industria

- Asociación del Bison Canadiense
www.canadianbison.ca

