



El próximo jueves es de Ternera de Navarra

La IGP repartirá 4.500 minihamburguesas a 25 bares para promocionar una carne imprescindible en una dieta sana y equilibrada. La acción forma parte de la campaña que bajo el eslogan: Tres cosas hay en la vida, salud, ternera y amor, se desarrollará hasta el próximo 30 de noviembre e incluirá el sorteo de 30 fines de semana en el Hotel Balneario Elgorriaga

18 de noviembre de 2015.-La IGP Ternera de Navarra apuesta por una dieta sana y equilibrada en la que siga estando presente una carne que se caracteriza por su aporte de proteínas y minerales. Así lo ha manifestado el presidente del Consejo Regulador, Miguel Ozcáriz, que ha presentado la nueva campaña de promoción que se ha puesto en marcha con el objetivo de incrementar el consumo de nuestra Ternera de Navarra informando a los consumidores de manera veraz y objetiva sobre sus cualidades y propiedades.

A la presentación ha acudido también la Consejera del Departamento de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local, Isabel Elizalde, que ha destacado que “el trabajo conjunto de 575 explotaciones ganaderas, 5 mataderos y 4 salas de despiece y unas 190 carnicerías autorizadas posibilitan que se comercialicen 1.800.000 kgs de carne amparada bajo el sello de la marca de calidad Ternera de Navarra. El objetivo es claro, diferenciar este producto de máxima calidad en un entorno de un mercado muy competitivo”. Según ha añadido, “contribuye también a organizar y estructurar el sector de vacuno carne que, en Navarra, se caracteriza por unos elevados estándares en materia de sanidad y seguridad alimentaria, respeto al medioambiente y a las condiciones de bienestar animal”.

NOTA DE PRENSA

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO

INTIA División Alimentaria. Avda. Serapio Huici, 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra
Contacto: Marta BorrueI. Tel. +34 948 01 30 45 / 660 510 229 – mborrueI@intiasa.es

www.reynogourmet.com





La Consejera ha afirmado, además, que este modelo de producción garantiza al consumidor un alimento saludable a un precio asequible y, en ese sentido, ha calificado de alarmista el informe de la OMS y su repercusión mediática. “Entendemos que en cuestiones relativas a la salud y la alimentación, la prudencia, la precisión y la responsabilidad deberían extremarse por los efectos irrecuperables que pueden causar al sector”.

Por su parte, Miguel Ozcáriz ha comenzado afirmando que Ternera de Navarra, que el año pasado celebró su 20 aniversario, se ha destacado siempre por su apuesta por promover y difundir una alimentación equilibrada que redunde en el bienestar físico y en el desarrollo personal. En ese sentido han sido seis las campañas escolares que se han puesto en marcha en los últimos años destinadas a educar a los niños en el conocimiento de un “producto nuestro, de una carne producida por ganaderos navarros, procedente de unas vacas que pastan en nuestras montañas y se alimentan de nuestros pastos”. Ha destacado además que a pesar del último anuncio de la OMS, que ha calificado de algo “alarmista”, se han logrado mantener las ventas y no se ha registrado ningún descenso y ha agradecido a los consumidores navarros “su confianza en nuestra carne y en un producto que siempre se ha caracterizado por estar incluido en una dieta equilibrada y natural”.

Juevintxo de Ternera de Navarra

La campaña que ya se ha puesto en marcha y que durará hasta el próximo 30 de noviembre, vuelve a incidir en el concepto de carne sana e imprescindible en una dieta mediterránea. Así, y utilizando como eslogan el popular estribillo de “Tres cosas hay en la vida Salud TERNERA y Amor”, se van a sortear 30 fines de semana para dos personas en el Hotel Balneario Elgorriagacon circuito spa incluido y con una cena en la que Ternera de Navarra será el plato principal. La participación es a través de los tiquets de compra. Para ello, en todas las carnicerías se ha colocado una urna en la que los clientes que adquieran Ternera de Navarra pueden ir depositando sus tickets para participar en el sorteo que se extenderá hasta el próximo 30 de noviembre.

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO



INTIA División Alimentaria. Avda. Serapio Huici, 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra
Contacto: Marta Borrue. Tel. +34 948 01 30 45 / 660 510 229 – mborrue@intiasa.es

www.reynogourmet.com



Pero además, y dado que son miles las personas, especialmente jóvenes, que se han apuntado al jueves, 19 de noviembre, la IGP va a ofrecer 4.500 pinchos de minihamburguesa de Ternera de Navarra a 25 bares de nuestra comunidad con el fin de promocionar la ternera en un formato, la minihamburguesa, que se ha popularizado sobre todo en el público joven. Ternera de Navarra donará, además otras 4.500 minihamburguesas a dos entidades sin ánimo de lucro como son el Comedor 365 y las Hermanitas de los Pobres.

Por último, se ha presentado además la nueva web de Ternera de Navarra, que mantiene la posibilidad de gestionar la trazabilidad del producto adquirido, introduciendo el número de crotal, y la página de Facebook abierta a la participación de todos los seguidores.

Ternera de Navarra

La carne de Ternera de Navarra se distingue fundamentalmente por su bajo nivel de engrasamiento (la capa de grasa es muy fina y deja visible la musculatura del animal en casi toda la canal) y el color de su carne que oscila entre el rosa, rojo claro y rojo.

La I.G.P. Ternera de Navarra/Nafarroako Aratxea protege y ampara la carne de vacuno de las razas Pirenaica, Blonde, Parda Alpina, Charolais y sus cruces. Todos los terneros son identificados en su nacimiento con dos crotales autorizados por la legislación vigente. Se inicia así un proceso de seguimiento y controles periódicos desde la explotación hasta el momento del sacrificio y posteriormente hasta el punto de venta.

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO



INTIA División Alimentaria. Avda. Serapio Huici, 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra
Contacto: Marta Borrueel. Tel. +34 948 01 30 45 / 660 510 229 – mborrueel@intiasa.es

www.reynogourmet.com