

La raza Limousin produce carne de calidad y excelente sabor

- ***El bajo contenido de grasa, salvaguarda la salud del ser humano***



La raza limousin, de origen francés, es una de las más antiguas del mundo y esta considerada entre las razas con mayor rendimiento en canal por la longitud y profundidad de su cuerpo, así como por sus cuartos traseros que tienen gran desarrollo muscular y hueso fino.

Esta raza se cría en 70 países, en México se localiza en regiones áridas como Chihuahua y Coahuila; en zonas semiáridas como Zacatecas y Durango y en regiones tropicales y subtropicales localizadas en los estados de Chiapas, Tamaulipas, Nuevo León, Veracruz y Jalisco.

Gracias al debido marmoleo -grasa entreverada entre las fibras musculares-, es decir, con poca grasa periférica, la raza limousin produce carne de calidad con un excelente sabor que salvaguarda la salud. En países como Francia, Estados Unidos, Canadá y México, se realizan concursos de degustación por especialistas gourmets, donde la carne de la raza limousin, se diferencia por ser una carne de suavidad y sabor riquísimo.

Considerada como la raza de canal entre los carniceros, esta casta entra a la pubertad desde los 13 o 14 meses de edad por lo que las tasas de concepción son altas, además de producir suficiente leche para amamantar a sus terneros.

Actualmente los engordadores de ganado o exportadores están dispuestos a pagar un sobrepeso al ganado que tiene sangre limousin, ya que su excelente conversión alimenticia (habilidad de transformar forraje en kilogramos de carne), incremento de peso y calidad en canal hacen que el precio por estos ejemplares sea más alto.

CARACTERÍSTICAS DE LA RAZA

- El tamaño de un limosin al nacer es de 30 a 35 kg por lo que las vacas realizan su trabajo de parto sin requerir ayuda
- Adaptación a las condiciones climáticas y topográficas
- Excelente peso en corral de engorda y potrero
- Patrón uniforme de color lo cual elimina enfermedades de la piel
- Conformación muscular con hueso fino y fuerte que sostiene mayor cantidad de musculatura
- Capacidad de transformar el forraje tosco en carne
- Debido a su tamaño moderado, sus requerimientos nutricionales son menores que otras razas
- El bajo contenido de grasa hace su carne saludable, por lo que salvaguarda la salud del ser humano



LA ASOCIACIÓN MEXICANA DE CRIADORES DE GANADO

Asociación Mexicana de Criadores de Ganado



LIMOUSIN

La mejor carne del mundo

PRESENTE EN LA

EXVIII

ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA DE LA CNOG



APOYA EL PROGRAMA DE TRABAJO DEL
SR. OSWALDO CHAZARO MONTALVO
CANDIDATO DE UNIDAD A LA PRESIDENCIA DE LA CNOG