agrotopía

Somos ganaderos

Dossier de empresa

¿Quiénes somos?

AgrotopíA es el resultado de la asociación de ganaderos locales con un equipo de profesionales del sector, comprometidos en proporcionar al consumidor carne de la máxima calidad dentro de un proceso de producción, compra y entrega al usuario innovador, transparente, sostenible y honesto.

AgrotopíA es una marca filial perteneciente al grupo **AGRO RED LEAF**. Trabajamos únicamente con productos agroalimentarios españoles de ganaderos nacionales de carácter extensivo y con un control absoluto de la cadena de suministro desde el productor al consumidor.

Proponemos un nuevo modelo de negocio alrededor del consumo de carne de la máxima calidad basado en una serie de proncipios fundamentales:

- *Un nuevo sistema de **compra a futuro y bajo demanda**, mediante el cual nos aseguramos que el usuario recibe la carne en su momento ideal de consumo. Este sistema garantiza, por un lado, el suministro puntual de la carne programada, y por otro la posibilidad, gracias a la planificación de la producción, de congelar precios durante ventanas de al menos tres meses.*
- *Contribuimos de manera decisiva a solventar **la problemática del ganadero extensivo**. Al suministar directamente al usuario final y salirnos de la cadena de distribución habitual, mejoramos sus beneficios, lo que permite el sostenimiento del negocio y a la reinversión en nuevas generaciones de ganado de primer nivel, dentro de un círculo de mejora permanente.*
- *Creemos firmemente que con buena información se toman las mejores decisiones de compra, de ahí que volquemos todos nuestros esfuerzos en impulsar un proceso de **educación e información transparente al consumidor** acerca de los beneficios del consumo de carnes rojas de calidad de producción local sostenible.*

“Del ganadero al consumidor final a través de un proceso de control de calidad certificada”

La carne de las terneras del norte de España es tierna, jugosa, sabrosa, y de una calidad incomparable. La alimentación de nuestros terneros es fundamental, y es por ello que una vez terminada su etapa exclusivamente lactante, se alimentan de los pastos de mayor calidad, lo que influye directamente en su correcta infiltración de grasa, su ternura y su extaordinario sabor.

Cada uno de los ejemplares vacunos tiene un documento de identidad (DIB, Documento de Identificación Bovino). Además, la etiqueta y el código de barras que ponemos en cada paquete permiten saber el recorrido que ha hecho el producto desde que sale de la finca del ganadero hasta que llega a nuestros consumidores.

CALIDAD Y CONFIANZA

TRAZABILIDAD CERTIFICADA

BIENESTAR ANIMAL

PRODUCCIÓN SOSTENIBLE

*“En AgrotopíA estamos convencidos
que otra forma de consumir
es posible”*

AgrotopíA es carne de primera, y mucho más

En AgrotopíA trabajamos con diferentes tipos de ternera, las más destacadas del norte de nuestro país, como son las rubias gallegas, o las terneras de origen cántabro de la raza Asturiana de los Valles, la cual, aunque llegó a tierras españolas con triple aptitud (producción, crianza y acarreo), actualmente se crían para el consumo de su carne.

La importancia de estas razas como productoras de carne es extraordinaria, siendo muy destacable su gran capacidad para la cría. En concreto, la raza Asturiana de los Valles proporciona canales de excelente calidad, con elevados rendimientos, alto porcentaje de carne y baja proporción de grasa, que es lo que AgrotopíA busca ofrecer a sus clientes cuando selecciona, junto a los ganaderos, los ejemplares más idóneos para su consumo.

Algunas de las características que hacen únicas a estas razas de terneras son:

- Casi un 77% de la canal corresponde a músculo.
- Bajo nivel de engrasamiento, tanto subcutánea como intramuscular.
- Bajo contenido en hueso, el cual apenas llega a suponer un 13% de la canal*.

* ***Canal:*** *Es el cuerpo del animal sacrificado, sangrado, desollado, eviscerado, sin cabeza ni extremidades. La canal es el producto primario; es un paso intermedio en la producción de carne, que es el producto terminado. La canal es un continente cuyo contenido es variable y su calidad depende fundamentalmente de sus proporciones relativas en términos de hueso, músculo y grasa. (Máximo de carne, mínimo de hueso y óptimo de grasa).*

Creemos que otra forma de consumir es posible

Descubre nuestro formato de compra a futuro y bajo demanda

¿En qué consiste?

- AgrotopíA se apoya, para alcanzar el objetivo de hacer llegar la mejor carne de los mejores ganaderos en la mejores condiciones y en el momento óptimo de consumo directamente a los consumidores, en el concepto de ***Compra a Futuro y Bajo Demanda.***

  La carne es un producto perecedero que, como la fruta, tiene un momento óptimo de consumo. Dicho momento óptimo de consumo se encuentra, para la carne fresca* (no hablamos de carne madurada), entre los 8 y los 21 días tras el sacrificio del animal. En estos ocho primeros días se incluyen 7 días de maduración mínima imprescindibles para que la carne se asiente, se comiencen a romper las fibras musculares y se pueda desarrollar la concentración óptima de aminoácidos y proteínas imprescindibles para una alimentación saludable.

  Tras esos días de maduración, la carne debe cortarse y empaquetarse al vacío, además de mantenerse dentro de la cadena de frío legalmente regulada en todo momento.

  A partir de ahí, entregamos la carne a nuestros consumidores, a quienes recomendamos consumir la carne que elijan hasta el día 15 (es así como lo indicamos en nuestras etiquetas de producto, dejando los días entre el 15 y el 21 como control de seguridad).

  En ese momento, la opción ideal es congelar lo que no vayamos a consumir.

  Congelada, la carne mantendrá todas sus propiedades hasta un año siempre que el proceso de descongelación sea correcto.Cuando compramos carne en el supermercado, en la carnicería al corte o en un restaurante, no sabemos en qué momento de consumo se encuentra la carne que compramos o pedimos. Además, dicha información no nos es proporcionada **de manera transparente** por parte del envasado del supermercado, por el carnicero o por el restaurador. Y esta es una información, como ya hemos visto, absolutamente imprescindible y necesaria para los consumidores.

  Con este objetivo en mente: hacer llegar la mejor carne en el momento idóneo de consumo, nace la innovadora idea de **Compra a Futuro y Bajo Demanda**.

* *La carne de vacuno fresca constituye actualmente el 95% del consumo total de carne de vacuno en España.*

¿Cómo funciona la compra a futuro y bajo demanda en AgrotopíA?

Mediante un sistema muy sencillo de Calendario interactivo, nuestros usuarios pueden ver y elegir la carne que deseen dentro de la planificación de compra centralizada disponible y donde aparece claramente la fecha de entrega del producto seleccionado, la cual es, exactamente, la fecha de consumo ideal. Sencillo, ¿no? Esa es la idea. Lo bueno no tiene que ser complicado.

¿Qué ventajas tiene el sistema de compra a futuro y bajo demanda ?

- El consumidor recibe su carne en el momento perfecto de consumo. Animamos a planificar compras con familiares, amigos, dentro de un club o una agrupación o con los compañeros de trabajo. Entregamos la carne en el momento comprometido en esos centros de distribución par asu recogida por los consumidores que la han adquirido a través de nuestra tienda online.
- Nos ayuda a mantener un precio estable en estos momentos de absoluta incertidumbre en el mercado. Gracias a la planificación de pedidos podemos garantizar precios congelados durante al menos 3 meses. Todos nuestros esfuerzos van, en este sentido, dirigidos a que nuestros consumidores puedan disfrutar de la mejor carne al mejor precio, sin sorpresas.
- Proporciona al ganadero la estabilidad de consumo que le permite planificar las compras de pienso y suministros, contribuyendo así a mantener la calidad del producto así como un precio final ajustado.
- Al salirnos del sistema de distribución habitual, el ganadero mejora sus beneficios, los cuales puede reinvertir en mejorar la producción de nuevas generaciones de ganado de primera calidad en un círculo de mejora permanente.
- Nos permite reducir al máximo la gestión de transporte y entregas, lo que contribuye decisivamente en mantener una política de precios siempre ajustada y honesta, además de optimizar las operaciones logísticas con un importante ahorro de combustible.

E N V Í O S

Los envíos de los lotes y los pedidos se hacen a través de SEUR FRÍO, garantizando así que el producto envasado y las canales llegan a los consumidores conservando la cadena de frío y todas sus propiedades; nuestros productos van envasados al vacío, con su correspondiente etiquetado, donde figuran los datos de la ganadería, la trazabilidad completa, y las fechas y datos de caducidad.

“¿Qué sucede si no quiero o no puedo consumir la carne en el momento en que la recibo?”

- Muy sencillo: la congelas tal como te llega, en nuestros envases al vacío. En tu congelador de casa, entre -14º y -20º (que es la temperatura de servicio de cualquier congelador doméstico), te durará en perfectas condiciones hasta un año.
- Y cuando desees consumir la carne que has congelado, tan solo debes seguir unas sencillas instrucciones:
  - Saca la bolsa al vacío de la cantidad que vayas a consumir del congelador y la pasas a la zona de refrigerador el día de antes de consumirla.
  - Unas dos/tres horas antes de su preparación, sácala del frigorífico, sácala de la bolsa y deja que la carne repose y coja temperatura ambiente.

Y ya está lista para consumir, como si acabaras de recibirla en casa. Con estas instrucciones, la carne no habrá perdido ninguna de sus características originales.

Un proceso transparente desde el ganadero al consumidor final

En AgrotopíA apostamos firmemente por este formato de compra a futuro, y centramos todos nuestros esfuerzos en crear un nuevo concepto de compra que garantice a todas las partes las mejores condiciones, tanto de producción como de adquisición de producto, con el objetivo de crear redes sostenibles, transparentes y fiables sobre un sistema de producción y consumo innovador enfocado en la cadena corta que une al productor y al consumidor.

Nuestros ganaderos

- Explotan ganaderías de carácter extensivo apegados a la tierra de sus padres.
- Están volcados y dedicados en cuerpo y alma al bienestar de sus animales Jamás, y por muy mal que estén las cosas, escatimarán recursos en dar la mejor alimentación disponible a su ganado.
- Cuidan hasta el extremo la selección genética de sus animales, siempre buscando la excelencia transmitida de generación a generación.
- Trabajan incansablemente en mantener vivo el espíritu de sacrificio y trabajo bien hecho que ha hecho legendarias a sus razas de vacuno: rubias gallegas, asturianas de los valles…
- Apuestan por unir esfuerzos con empresas, como AgrotopíA, que están comprometidas en llevar su producto en las mejores condiciones directamente al consumidor.

Si deseas unirte como ganadero a esta aventura extraordinaria, no dudes en ponerte en contacto con nosotros a través del correo: elena.paso@agrotopia.es

Más información para elegir mejor

Como ya hemos visto, la información que los consumidores disponen hoy en día a la hora de adquirir un producto cárnico es, cuanto menos, escasa. De hecho, no conocemos datos tan importantes para determinar la calidad del producto que estamos adquiriendo, como son la fecha óptima de consumo (que ya hemos comentado que está entre los 8 y los 15 días tras el sacrificio del animal), o la clasificación del tipo de canal de la cual ha salido la carne que consumimos, clasificación que determina el nivel de engrasamiento de la carne, el animal de origen o su conformación muscular.

En AgrotopíA estamos comprometidos con una información completa y transparente, tal como promueve el Reglamento UE 1308/2013, art. 10 puntos A y B del Anexo IV, el cual modela la clasificación de canales para la carne de vacuno de la Unión Europea, cuya finalidad es: “asegurar la transparencia en el mercado interior y seguir la evolución de los precios al productor, en la distintas categorías de canales”. Los legisladores españoles siguen discutiendo, desde el año 2008, cómo implementar dicho reglamento en España.

Orgullosos de trabajar con un producto de primera calidad

En AgrotopíA estamos convencidos que con buena información se toman buenas decisiones, de ahí que los datos de conformación, engrasamiento, origen y trazabilidad de la carne forman parte de nuestra visión.

Además, ponemos a disposición de nuestros clientes y amigos accesos directos para poder consultar directamente con nuestros ganaderos cualquier cuestión que deseen: desde la crianza de los terneros, a la alimentación y cuidados, o incluso a consejos sobre la preparación de la carne en sus diversos formatos, todo siempre con el objetivo de proporcionar toda la información de una manera siempre honesta y 100% transparente.

Al fin y al cabo, estamos muy orgullosos de trabajar con un producto de primera calidad, del que nos encanta hablar y demostrar su valor, y de contar con productores volcados con su cabaña ganadera y, en equipo, hacer llegar la carne en las mejores condiciones a las mesas de nuestros consumidores.

Caracterización de la clasificación de canales en España

¿Por qué es importante esta información?

Tipología del animal

Si se trata de una ternera, de un añojo, de una vaca o de un buey. Cada tipo de animal proporciona un tipo diferente de carne, con sabor y características diferentes.

Las 6 clases de conformación

Lo que determina el nivel de músculo desarrollado de la carne. Una conformación superior supone animales que han estado en libertad, han realizado ejercicio y han constituido así una carne más musculosa y fibrosa, con menos grasa. Esta carne, además, y gracias a ese ejercicio, proporciona una proteína de mejor calidad, que se digiere mejor y que decanta en aminoácinos complejos imprescindibles para nuestro organismo. Además, una conformación superior o excelente nos dice que el animal ha seguido un riguroso proceso de selección genética, identificando los mejores ejemplares para su reproducción dentro de un proceso permanente de mejora de la raza.

Nivel de engrasamiento

Nos dice la cantidad de grasa la pieza de la canal. Idealmente los engrasamientos 2 y 3 son los que buscamos, ya que determinan una carne jugosa con buen nivel de infiltración y grasa superficial.

Registro de precios de mercado

Esta tipología nos dice los niveles de precio a comercializar la canal en los mercados mayoristas en función del despojo por kilo. Los tipos I y II determinan canales muy limpias sin prácticamente desperdicio, lo que significa un precio más alto en el mercado final.

Tipología del animal

V	*Menos de 8 meses (lechón o lechal)*
Z	*De 8 a 12 meses (ternera)*
A	*Machos sin castrar (s/c) de 12 a 24 meses (Añojo)*
B	*Machos s/c de más de 24 meses (toro)*
C	*Machos castrados (buey)*
D	*Hembras paridas de más de 12 meses (vacas)*
E	*Hembras no paridas de más de 12 meses (novillas)*

Conformación

S	*SUPERIOR. "culones", desarrollo muscular excepcional*
E	*EXCELENTE. Perfiles convexos o superconvexos, desarrollo muscular excepcional*
U	*MUY BUENA. Fuerte desarrollo muscular*
R	*BUENA. Buen desarrollo muscular*
O	*MENOS BUENA. Desarrollo muscular medio*
P	*MEDIOCRE. Escaso desarrollo muscular*

Nivel de engrasamiento

1. **NO GRASO.** *Cobertura de grasa inexistente o muy débil.*
2. **POCO GRASO.** *Ligera cobertura de grasa, músculos casi siempre aparentes.*
3. **CUBIERTO.** *Músculos, excepto cadera y paletilla, siempre cubiertos, escasos acúmulos de grasa en el interior de la cavidad torácica.*
4. **GRASO.** *Músculos cubiertos de grasa pero parcialmente visibles a nivel de la cadera y de la paletilla.*
5. **MUY GRASO.** *Toda la canal cubierta de grasa, acúmulos importantes en el interior de la cavidad torácica.*

agrotopía
La mejor carne de máxima calidad desde el ganadero al consumidor

El verdadero debate sobre el consumo de carnes rojas

La carne roja (debemos añadir aquí el calificativo **de calidad**) es un alimento fundamental para el ser humano. Proporciona nutrientes y proteínas de máxima calidad para el cooreco funcionamiento de nuestro organismo, ayuda al crecimiento correcto de nuestros jóvenes y adolescentes y es el mayor contribuyente neto al proceso de creación de aminóacidos fundamentales para nuestro día a día. Es más, dentro de dietas bajas en calorías y grasas, la cane roja está muy recomendada. Eso si, y debemos reafirmarlo, hablamos de carne roja **de calidad.**

¿Por qué hacemos esa distinción entre carnes rojas de calidad y el resto de carnes "de calidad cuestionable"? Muy sencillo: la carne de baja calidad impacta de manera muy negativa en nuestro organismo. Es de aquí, sin duda, de donde parten muchos de los conceptos erróneos y de las campañas que, en contra del consumo de carne roja, vemos en los medios de comunicación de una forma cada vez más habitual.

Las campañas en contra del consumo de carne se basan, curiosamente, en los aspectos "malos" que caracerizan a la carne de baja calidad:

- **Exceso de grasa**: exacto, como hemos visto en el capítulo anterior, la carne de mala calidad procede de terneros estabulados sin movimiento alimentados con producto de baja calidad, lo que hace que la grasa superficial no se infiltre en los músculos. Dicha grasa superficial entra en nuestro organismo directamente como colesterol "malo". La carne de buena calidad, de terneros alimentados con cereal deprimera calidad y en permanente movimiento, proporciona una grasa infiltrada con altos niveles de Omega3, ácidos grasos esenciales para mantener la salud cardiovascular.
- **La carne roja de calidad no debe "sentar mal"**; muy al contrario: tras la ingesta de carne de ternera de primera como la nuestra tu cuerpo debe haberla asimilado de manera natural con mucha rapidez, proporcionando una sensación de energía y bienestar muy agradables. El hecho de que la carne te haga sentir pesado, genere flatulencias o gastritis es consecuencia de que has consumido una carne mal producida y de baja calidad, consumida probablemente en malas condiciones o incluso, contaminada por microtoxinas.

¿Y el sabor? ¿Cuándo fue la última vez que la carne que te llevaste a la boca despertó tus papilas gustativas? La carne de baja calidad no sabe **a nada**. Y no sabe a nada porque, con la alimentación de los terneros en las granjas masivas, es imposible que sepa "**a algo".** La alimentación con cereal natural y de primera calidad produce un sabor de la carne característico, más intenso, redondo, distintivo; es como si nuestro cerebro lo reconociera y nos dijese: "esto sí".

Más allá de modas y marketing, la carne de Agrotopía madura los días exactos para que esta pueda romper las fibras y para que el agua y la sangre, que ya no riegan al animal, se infiltren en los músculos de manera adecuada. ¿La carne que cocinas genera mucha agua y el producto "se cuece"? Eso es un signo distintivo de carne de mala calidad, mal madurada y conservada.

> ***"Ahora es el momento de consumir mejor, y esto es muy importante, de apostar por un producto de calidad que no tiene por qué ser más caro"***

— SIEMPRE —
CALIDAD
PREMIUM

Una gran idea: Las grandes ventajas de nuestro sistema de venta programada a colectivos

En AgrotopíA estamos desarrollando una gran red de consumidores concienciados y comprometidos con nuevas formas de consumo de carne de primera calidad.

¡ Únete a la revolución !

agrotopía

Entregas programadas que puedes recoger en un punto de entraga con grandes beneficios

Ya sea para ti, para tu familia o con tus amigos realiza tu pedido de manera habitual. Estará disponible para recoger en un punto común de recogida en el momento acordado. Gracias a esta forma de compra colectiva y a futuro, podrás beneficiarte de un precio especial y precios congelados durante tres meses.

Degusta nuestra carne en uno de los eventos que organizamos

Estamos convencidos de que cuando degustes nuestra magnífica carne te harás fan de ella y querrás seguir consumiéndola. Regístrate en nuestra web para recibir información regular acerca de nuestros eventos, seguro que hay uno muy cerca de ti.

¿Quieres unirte a la revolución de la carne de calidad? ¡Llámanos ya!

No dudes en ponerte en contacto con nosotros si quieres unirte al movimiento AgrotopíA por una carne de calidad en tu dieta, de productores españoles locales y con las máximas garantías al precio que estás buscando.

“Y sin olvidarnos de los profesionales del sector de la restauración y HoReCa”

Los Profesionales del sector de la restauración tienen demandas muy exigentes en cuanto a la calidad del producto, su disponibilidad y las garantías de continuidad de suministro.

Es por ello que desde AgrotopíA proporcionamos a los profesionales la mejor carne de vacuno en las condiciones que demandan, cuando la demandan y en óptimas condiciones de consumo.

Si nuestro proceso de compra a futuro y bajo demanda es una gran idea para el consumidor final, a los profesionales les proporciona, además, la seguridad de planificar sus consumos de una manera segura y confiable; desde canales enteras a medias canales y otras configuraciones personalizadas bajo petición.

Restauradores y profesionales HoReCa, ahora podéis contar con AgrotopíA como vuestro proveedor de carne de vacuno de calidad.

agrotopía

"Promovemos la adquisición de carnes de primera calidad, apoyando la producción tradicional local y una distribución eficiente del productor directamente al consumidor."

CONTACTOS

ELENA PASO
OPERACIONES LOGÍSTICAS
elena.paso@agrotopia.es
Tel. +34 619 268 226

ANTONIO LEAL
VENTAS
antonio.leal@agrotopia.es
Tel. +34 669 266 096

JUANCARLOS HIDALGO
MARKETING
juancarlos.hidalgo@agrotopia.es
Tel. +34 638 911 925

Estamos también en el teléfono de la oficina en la c/Zurbano, 66 1ºA - 28010- Madrid: +34 917 228 882
Y en: *agrotopia.es* y *agrotopia.tienda*

agro redleaf

Somos ganaderos