



## LA CARNE DE VACUNO ESPAÑOLA, PRESENTE EN SIAL PARÍS, FERIA DE REFERENCIA MUNDIAL EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO

- **La Interprofesional de la Carne de Vacuno (PROVACUNO) acude por primera vez a la feria de alimentación y bebidas de la capital francesa, que tendrá lugar del 21 al 25 de octubre (Paris Nord Villepinte, Hall 6 – Stand J242).**
- **Acompañado de siete empresas productoras de carne de vacuno española, PROVACUNO celebrará diversos *showcookings* y degustaciones para dar a conocer las enormes posibilidades que ofrece este producto, así como sus propiedades nutricionales.**

**Madrid, 18 de octubre de 2018.-** 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.

### **Sobre Provacuno**

La Organización Interprofesional de la Carne de Vacuno (PROVACUNO) fue constituida en 2014 por las organizaciones ASAJA, ASOPROVAC, CA, COAG y UPA -como representantes de la rama productora- y ANAFRIC, ANICE, APROSA, CA, CEDECARNE y FECIC - en representación de la rama industrial-, para potenciar y desarrollar el conjunto del sector, tanto en su faceta productora como en su vertiente industrial, en el mercado interior y exterior; promocionar el consumo y la imagen del producto; impulsar la innovación y la investigación aplicada, así como la apertura de nuevos mercados para la carne de vacuno producida en España.

**Para más información:**

**QMS Comunicación**

**Diana Pérez**

**[dianaperez@gmscomunicacion.com](mailto:dianaperez@gmscomunicacion.com)**

**91 343 12 86/87**

**699 670 881**