



DESCRIPCIÓN BREVE
CASA GUTIER "El Alimento de
una vida Saludable"

www.casagutier.com

DOSSIER INFORMATIVO

CASA GUTIER



CONVENIO DE COLABORACION ENTRE ASOCIACION BARATARIA Y CASA GUTIER



- DESCUENTO ESPECIAL PARA SOCIOS DE BARATARIA: **5%**
(PARA PEDIDOS DE **50€** MÍNIMO)
- LOS PEDIDOS SE PUEDEN REALIZAR POR:
 - LA WEB: <http://casagutier.com/tienda/>
 - Para conseguir el 5% de descuento usar el código:
BARATARIA
 - POR WHATSAPP: LUIS 609610696
 - CORREO ELECTRÓNICO: info@casagutier.com
- TODOS LOS JUEVES SE REALIZA LA ENTREGA DE LOS PEDIDOS REALIZADOS EN TOLEDO Y PROVINCIA, PARA EL RESTO DE ESPAÑA EL PLAZO DE ENTREGA ES 4-5 DÍAS
- LOTES DISPONIBLES <http://casagutier.com/categoria-producto/lotes/>



- **INTRODUCCIÓN- CASA GUTIER SOMOS LO QUE COMEMOS.**

CASA GUTIER nace con la intención de emocionar con la calidad de nuestros productos, y su finalidad es la producción y comercialización de productos cárnicos cuyo origen es nuestra ganadería propia y su venta, realizando una crianza sostenible y cuidando cada detalle, desde el nacimiento de los terneros y basándose en una alimentación basada en materias primas nobles y más ricas en ácidos grasos insaturados hasta obtener el producto final, una carne de extrema calidad.

Somos especialistas, conocedores de los diferentes sistemas de producción animal y queremos que nuestro cliente ponga toda su confianza en nosotros pues siempre recibirá una excelente carne de ternera rica en omega 3.

Somos personas que nos hemos encontrado profesionalmente para compartir una nueva aventura.

CASA GUTIER lo compone un equipo de expertos profesionales especialistas en la producción de vacuno de carne.



LEANDRO GRANADO LAZARO
DIRECTOR PRODUCCIÓN
696363660 lgranado@casagutier.com
[Linkedin](#)
[Twitter](#)

CAROLINA FERNÁNDEZ MARTÍN
DIRECTORA MARKETING
670583800 cfernandez@casagutier.com
[Linkedin](#)

HIGINIO GUTIÉRREZ RAMÍREZ
DIRECTOR FINANCIERO
615403552 hgutierrez@casagutier.com
[Linkedin](#)

LUIS GARCÍA COSTA
DIRECTOR COMERCIAL
609610696 lgarcia@casagutier.com
[Linkedin](#)



- LA IMPORTANCIA DE LOS ÁCIDOS GRASOS INSATURADOS EN LA DIETA.**

Las grasas son los nutrientes más desprestigiados de todos, y aunque para muchos es difícil dejar de consumirlas otros apuestan por la eliminación total de estas en la dieta. Pero si lo que buscamos es una buena salud, no debemos olvidar incluir las grasas en nuestra dieta. La importancia de estas no sólo radica en que hay ácidos grasos que el cuerpo no puede producir, sino en que muchas grasas son precursoras de hormonas que participan en nuestro metabolismo.



En contra de lo que se piensa el consumo de grasas de calidad en cantidades adecuadas puede evitar problemas cardiovasculares, enfermedades respiratorias y reacciones inflamatorias. Así mismo no podemos olvidar la importancia que tienen las grasas como aporte de energía en nuestra dieta.

Queda claro que las grasas no pueden faltar en la dieta. pero queremos hablaros de una en concreto el Omega-3, quien puede convertirse en nuestro mejor aliado. El Omega-3 es un tipo de ácido graso y la importancia de este en nuestra dieta radica en que nuestro cuerpo no es capaz de producirlo, por lo tanto, si no lo ingerimos nos quedamos sin Omega 3.

Los ácidos grasos Omega-3 tienen función antiinflamatoria en el organismo que contribuye a reducir el riesgo cardiovascular porque disminuye la posibilidad de que se formen trombos o se desarrolle aterosclerosis.

Por otro lado, el Omega-3 interviene en las conexiones neuronales y en el funcionamiento cerebral, por lo que si no consumimos este tipo de ácidos grasos



podemos sufrir falta de concentración y memoria, así como estados anímicos depresivos. Un dato curioso es que el consumo de omega3 es importante en la infancia, puesto que se relaciona con mejoras en el rendimiento intelectual, atención y el comportamiento. El consumo de Omega-3 a cualquier edad mejora la visión y la función motora, además de ayudar a prevenir el deterioro cognitivo.

Estudios han demostrado que el Omega-3 contribuye a conservar masa muscular en adultos mayores y también tiene un rol fundamental en el desarrollo cerebral de los niños en gestación, de allí su importancia en la dieta durante el embarazo.

• LA RELACIÓN OMEGA 6/ OMEGA 3

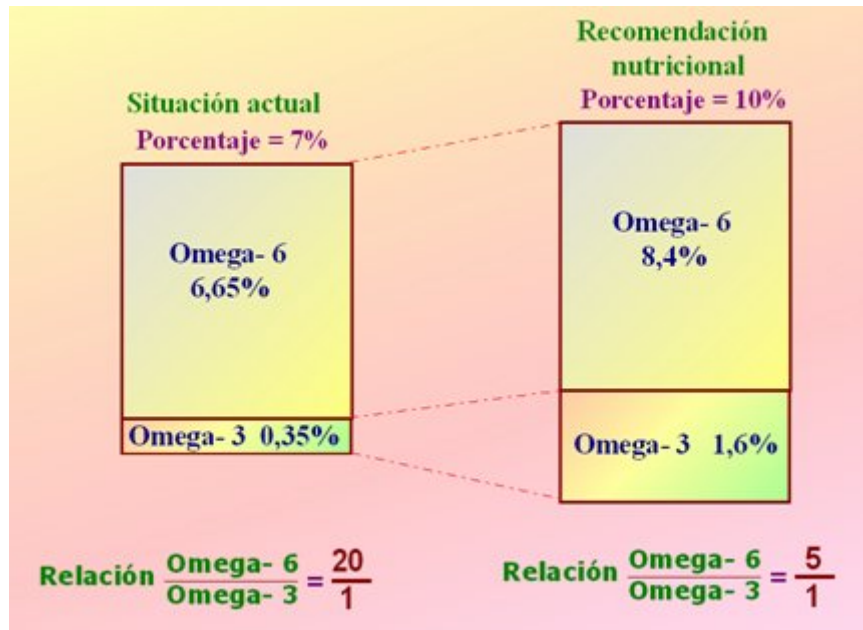
Tanto los ácidos grasos Omega-6 y Omega-3 son grasas poliinsaturadas esenciales: nuestro organismo las necesita, pero no puede fabricarlas, de modo que tiene que ir a buscarlas en la alimentación. Los Omega-6 se encuentran sobre todo en el maíz, que consumen los animales de cría, que a su vez son ingeridos por el hombre (la mitad de los lípidos que ingerimos provienen de la carne y los productos lácteos). Los Omega-3, en cambio, son presentes esencialmente en la hierba, las semillas de lino, la colza y, en cantidades más altas, en los pescados grasos como el salmón, la sardina o la caballa. En los últimos cuarenta años, la obesidad ha aumentado progresivamente a través de las generaciones de las sociedades occidentales. Durante este período, la alimentación de los países industrializados se ha caracterizado por un aumento cuantitativo de las calorías ingeridas (los lípidos representan entre un 35 y un 40% de los aportes nutricionales), un contenido elevado de ácido linoleico (Omega-6) y bajo de ácido alinolénico (Omega-3). En efecto, la ingesta de Omega-6 ha aumentado considerablemente en estas cuatro últimas décadas (+ 250%) mientras que el consumo de Omega-3 ha disminuido en un 40%, de modo que la proporción entre los ácidos Omega-6 y Omega-3 se ha desequilibrado, según los aportes recomendados. La AFSSA (Agencia Francesa de Seguridad Sanitaria de los Alimentos) preconiza una relación entre los omega-6 y omega-3 de 4 a 1, mientras que nuestro consumo es de 15 a 1 y, en Estados Unidos, puede llegar a 40 a 1.

Muchos de los alimentos que consumimos a diario, tienen los niveles mucho más altos de Omega-6 (LA) que de Omega-3 (ALA). Estos son algunos ejemplos; pan integral **13:1** (13 partes de Omega-6 y 1 parte de Omega-3), pan blanco **30:1** (con aceite de girasol), arroz **23:1**, carne de cerdo **8:1**, huevos industriales **20:1**, salchichas **10:1**, cacahuets **36:1**, almendras **37:1**, aceitunas **19:1**, harina blanca **16:1** etc.

Los seres humanos evolucionaron en una dieta en la que la relación de Omega-6 / Omega-3 era alrededor de 1, mientras que en las dietas occidentales la proporción es de 15/1 a 16,7 / 1. tal evidencia proviene de estudios sobre los aspectos evolutivos de la dieta, los cazadores-recolectores de hoy en día, y dietas tradicionales.



La agroindustria y la agricultura moderna tienen conducido a la disminución de los ácidos grasos Omega-3 y el aumento de los ácidos grasos Omega-6. Tales prácticas han dado lugar a cantidades excesivas de ácidos grasos Omega-6, alterar el equilibrio que era característico durante la evolución cuando nuestros genes fueron programados para responder a la dieta y otros aspectos del entorno.



Existe un interés creciente por parte del consumidor en alimentos más saludables y, en especial, en relación a la cantidad y calidad de la grasa. Los ácidos grasos esenciales poliinsaturados Omega-3 (α -linolénico y sus derivados EPA, DHA) junto con los Omega-6, derivados del linoleico, están relacionados con la incidencia de enfermedades cardiovasculares en la población. Por ello, **existe el interés en obtener carne con un perfil de ácidos grasos que se ajuste mejor a las nuevas recomendaciones nutritivas de las autoridades y agencias de seguridad alimentaria.** Por otro lado, existen recomendaciones nutritivas que también pueden tener aspectos negativos ya que, por ejemplo, los resultados de un meta análisis mostraron que el consumo de α -linolénico puede reducir la mortalidad debida a enfermedades cardiovasculares, pero se ha constatado que existe el riesgo que un consumo elevado pueda estar relacionado con cáncer de próstata (Brouwer et al., 2004).

La dosis óptima o la relación de Omega-6 / Omega-3 varía de 1:1 a 4:1. Los estudios muestran que la dieta de fondo, cuando equilibrada en ácidos grasos Omega-6 / Omega-3, disminuye la aparición de estas enfermedades crónicas, como la diabetes y problemas cardiovasculares y respiratorios. Por tanto, es esencial para disminuir los ácidos grasos Omega-6



- **¿POR QUÉ EL SISTEMA DE ALIMENTACIÓN CASA GUTIER?**

El ganado alimentado con la alimentación CASA GUTIER proporciona por una serie de beneficios para la salud: más bajos en calorías y grasas que la carne de vacuno del grano acabado saturado, ganado alimentado con el sistema de alimentación CASA GUTIER contiene niveles más altos de ácidos grasos omega-3, (ácido linolenico conjugado CLA - un ácido graso esencial que combate el cáncer e inhibe la grasa corporal), y vitaminas A y E es más alto. Así como en beta-caroteno, vitaminas del complejo B, calcio, magnesio y potasio, y contiene una relación óptima de 4:1 más saludable de ácidos grasos omega-6 y omega-3 ácidos grasos. Fuente: Nutrition Journal, 2010; /www.eatwild.com/healthbenefits.htm

La Organización Mundial para la Salud (WHO-FAO, 2003) y la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, 2010a, 2010b) hicieron unas recomendaciones nutricionales para adultos de manera que teniendo en cuenta la ingesta total de energía, la grasa total debía aportar entre 20-35% la energía ingerida y la relación omega-6/omega-3 por debajo de 4. Si desea conseguir una vida saludable, rendimiento físico y deportivo óptimo, deberá consumir las proporciones adecuadas de cada ácido graso, es decir, es esencial consumir cinco veces más de omega-6 que de omega-3 [Artemis P. Simopoulos, \(2004\)](#) recomienda una relación de 4:1

Este proceso de producción está certificado y auditado por **CERTICAR** a través de un pliego facultativo de la marca **CASA GUTIER**.

- **¿CUÁL ES EL SISTEMA DE ALIMENTACIÓN DE CASA GUTIER?**

Por ello, nuestro objetivo es obtener carne con un perfil de ácidos grasos que se ajuste mejor a las nuevas recomendaciones nutritivas de las autoridades y agencias de seguridad alimentaria. Este objetivo fue fruto del trabajo y desarrollo de diversas tesis doctorales del Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos de la Universidad de Zaragoza a través del grupo de trabajo compuesto por [Pere Alberti Lasalle](#), [Octavio Catalán Rueda](#), [Carlos Sañudo Astiz](#) y [Maria del Mar Campos Arribas](#). El desarrollo de estas investigaciones determinó que la alimentación con ingredientes ricos en ácidos grasos poliinsaturados y enriquecidas con vitamina E y antioxidantes, incidía positivamente sobre la calidad de la canal, la vida útil y calidad de la carne determinada por el color, el perfil de ácidos grasos y sus características sensoriales.



El sistema de engorde de ganado de vacuno más utilizado en España se basa en dietas con un contenido elevado de concentrado y muy limitado de forrajes, lo cual produce una carne con una composición de ácidos grasos (AG) *Omega-6* elevada, dando una relación *Omega-6 / Omega-3* 10:1. Además de un bajo cociente AG poliinsaturados/AG saturados está asociado con el aumento del riesgo de enfermedades cardiovasculares, las cuales son la principal causa de mortalidad de los países desarrollados (Ganji *et al.*, 2003).



Existe la posibilidad de enriquecer el contenido de la carne con *Omega-3* y ácido linoleico conjugado (CLA) a través de la suplementación en la dieta con **semilla de lino** (fuente de *n-3*) y CLA protegido (fuente directa de CLA) y **aceite de oliva** protegido.



La inclusión en la dieta de los rumiantes de alimentos ricos en estos ácidos grasos tiene un efecto positivo en la composición de la grasa en relación con la salud humana (Campo *et al.* 2006), pero esta modificación del perfil lipídico altera las características físicas y químicas de la carne. Los ácidos grasos están involucrados en varios aspectos de la calidad y la variación en la composición de la grasa intramuscular puede provocar modificaciones en las características sensoriales de la carne, como la jugosidad y la ternura (Thomson, 2004).

• ¿CUÁLES SON LAS CARACTERÍSTICAS DE LA CARNE CASA GUTIER?

La carne de los animales producidos bajo el sistema de alimentación CASA GUTIER presenta diferencias en el perfil de los ácidos grasos y en la concentración de colesterol. La carne obtenida presenta una mayor cantidad de ácidos grasos *Omega-3*, una relación *Omega-6 / Omega-3* más baja y un menor contenido de colesterol en comparación con el sistema tradicional.



Por lo tanto, la carne CASA GUTIER posee atributos para ser considerada una carne saludable y su consumo podría disminuir el riesgo de enfermedades coronarias en comparación con carnes provenientes de otros sistemas productivos

- ✓ Beneficios para la salud de los consumidores de bajos en grasa total y saturada, colesterol
- ✓ Mayor concentración de ácidos grasos insaturados *Omega-3*.
- ✓ Relación saludable *Omega-6 / Omega-3* de 4:1 o menor.
- ✓ Mayor contenido de grasa intramuscular.
- ✓ Características sensoriales específicas



- ✓ Mayor textura y sabor.
- ✓ Mayor persistencia de color
- ✓ Mayor resistencia de los procesos oxidativos de la carne.
- ✓ Mejor maduración

