



XXIII EDICIÓN DE LOS PREMIOS GRAN SELECCIÓN 2012

PREMIOS 2012

CORDERO MANCHEGO

El Cordero Manchego es de carne fina, tierna y poco grasienta, por ello y por otras muchas cualidades ocupa un puesto de honor en el mercado español de la carne ovina. Además de su incomparable sabor, origen de algunos de los platos más emblemáticos de nuestra cocina, es un alimento equilibrado, rico en proteínas, vitamina B y sales minerales. Guisado, al horno, asado, en caldereta... nuestro cordero manchego es un auténtico lujo para el paladar.

En 1993 nace la Indicación Geográfica Protegida Cordero Manchego, aunque las primeras canales certificadas no aparecen hasta diciembre de 1998. El ámbito territorial de la IGP "Cordero Manchego" recoge los municipios en los que se ha mantenido de forma tradicional la producción de corderos de la raza Manchega. La cría de estos corderos se realiza en régimen extensivo alimentándose de la leche materna y de los pastos naturales de La Mancha. El cordero amparado por esta Indicación Geográfica es de raza Manchega, alimentado al menos durante treinta días de lactancia natural. Está prohibido utilizar sustancias artificiales promotoras de crecimiento ni finalizadores. Son, por tanto, corderos recientes, sacrificados antes de finalizar el tercer mes de vida y su período de conservación no superará los seis días. Esto hace que lleguen al consumidor en condiciones óptimas. Las canales no superan los catorce kilos y las carnes se caracterizan por ser de gran ternura y jugosidad. La mayor parte de la grasa de la canal es superficial y presenta un bouquet muy agradable.

Premiados 2012

La lista de premiados en esta edición del concurso Gran Selección 2012 por producto y categoría, es la siguiente:

PREMIO GRAN SELECCIÓN

Hijos de Ricardo Ortega

HIJOS DE RICARDO ORTEGA C.B.
C/ Fátima, 36
02004 Albacete
Tel.: (+34) 661310413