



Nuestros ganaderos, la mejor garantía Gure abeltzainak, bermerik hoberena

La exigencia de calidad y su control comienza por el sistema de crianza. Los potros viven en semilibertad y **se alimentan cien por cien de pastos naturales** de prados y valles de Navarra. Se seleccionan los mejores potros de razas Jaca y Burguete. **Kalitate eskakizuna eta kontrola hazkuntza sisteman hasten da. Moxalak erdi libre bizi dira, eta beraien janari guztia Nafarroako zelaietako eta haranetako belar naturala da. Jaca eta Burguete arrazetako moxal hoberenak aukeratzen dira.**



Potro de Origen es una marca que agrupa a productores y carniceros, en colaboración con Intia. Nace con el objetivo de dar a conocer al consumidor las numerosas propiedades saludables que contiene esta carne, criada y producida por ganaderos en nuestros valles de Navarra. **Jatorrizko Moxala** ekoizleak eta harakinak elkartzen dituen marka da, Intiarekin lankidetzan. Bere helburua, abeltzainek gure Nafarroako bailaretan hazitako eta ekoiztutako haragi horren ezaugarri osasungarri ugariak kontsumitzaileari jakinaraztea da.

BORJA CARNICERÍA/ HARATEGIA

Martín Azpilicueta 11, Pamplona T. 948 254 043
carniceriaborja@gmail.com

GOÑI CARNICERÍAS/ HARATEGIA

Venta exclusiva de carne de potro

Moxal haragiaren salmenta eskusiboa

www.carniceriasdepotro.com

Calderería 1, Pamplona T. 948 225 877

Tafalla 12, Pamplona T. 948 246 492

San Alberto Magno 11, Pamplona T. 948 276 084

Landaben, La Madalena, Pamplona T. 686 943 848

La Nogalera 16, Burlada T. 948 236 497



de los valles navarros
Nafarroako haranetakoa

www.potrodeorigen.com



Pastos Navarros Nafarroako larreak

Las razas Burguete y Jaca son autóctonas de Navarra, producidas en explotaciones ganaderas locales, vinculadas a la tierra, y con total respeto al medio ambiente y al bienestar del animal. Burguete eta Jaca arrazak Nafarroakoak dira jatorriz. Bertako abeltzaintza ustiatetik hazten dituzte, erabat lurrari lotuta dauden eta ingurumena eta animalia ongezate goitik behera errespetatzen dituzten ustiatetik, alegia.



Una carne saludable Haragi osasungarria

Bajos niveles de grasas y calorías y es rica en glucógeno y valor proteico.

Alto contenido en fósforo, magnesio, zinc, cobre y hierro, recomendada en casos de anemia.

Gantz eta kaloria maila baxuak ditu eta aberatsa da glukogenoan eta proteina balioan.

Fosforo, magnesio, zink, cobre eta burdin eduki altua, oso gomendagarria anemia kasuetan.

**RICA EN VITAMINA B
B1, B2, B3, B6 y B12**

**ABERATSA B, B1, B2, B3,
B6 ETA B12 BITAMINETAN.**

**INCLÚYELA
EN TU MENÚ
DIARIO**

**SAR EZAZU
ZURE EGUNEROKO
MENUAN**



Su bajo nivel de colágeno la hace **tierna y de fácil digestión**, muy apropiada para dietas dirigidas a niños, deportistas y mayores.

Altos contenidos en ácidos grasos **omega 3**.

Kolageno maila urria duenez, **samurragoa eta digestio errazagokoa** da, oso egokia hurrei, kirolariei eta nagusiei zuzendutako dietetarako.

Omega 3 gantz azido eduki altua.

**RECETA
ERREZETA**

Bistec de potro con finas hierbas

Moxal xerra belar finekin



En un bol mezclamos tomillo, romero, albahaca, laurel y pimienta al gusto con el aceite de oliva virgen extra y dejar macerar los bistec de **Potro de Origen**.

Agregamos sal y con la sartén humeante marcamos dos minutos por cada lado. Se acompaña con patatas y verduras salteadas.

Ontzitxo batean, **guk nahi beste ez kai, erromero, albahaca, ereinotz eta piperrauts nahastuko dugu oliba olio birjina estrarekin, Jatorrizko moxal xerrak** beratzen uzteko. Gatza gehitu eta, zartaginetik kea ateratzen denean, alde bakoitzetik bi minutuz markatuko ditugu. Patata eta barazki salteatuak erabiliko ditugu laguntzeko.