

DISFRUTA LA CARNE DE

CORDERO SOSTENIBLE Y NATURAL

ELIGE EL ORIGEN EUROPEO



Tras estas chuletilas se encuentra la actividad más respetuosa con el entorno: el pastoreo.

Descubre nuestra receta para conservar el medio rural.

El contenido de esta campaña de promoción representa únicamente las opiniones del autor y es de su exclusiva responsabilidad. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva de Consumidores, Salud, Agricultura y Alimentación (CHAFEA) no aceptan ninguna responsabilidad por el uso que pueda hacerse de la información que contiene.



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS
CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA
PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





CHULETILLAS

PARA CONSERVAR EL
ENTORNO RURAL

1

Colocamos 120 gramos de mesetas, 300 gramos de verde variado y 50 gramos de pueblos de postal.



2

Para que la mezcla no se eche a perder, añade algún oficio milenario que ayude a fijar la población rural y a mantener un ecosistema rico y variado.



3

Servir con brotes de un futuro mejor.



CONSEJO DEL PROFESIONAL

A la plancha, 3 minutos por cada lado, es la forma más saludable de disfrutar de unas sabrosas chuletillas.

Pregunta a tu profesional por los nuevos cortes de la carne más sostenible, o entra en www.canalcordero.com