

Esta raza posee unas características únicas que la hacen idónea para la explotación extensiva: rusticidad, gran resistencia a las enfermedades, longevidad, buena producción de leche, excelente carácter maternal, muy prolífica y fértil.



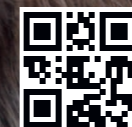
Todo esto le confiere una perfecta adaptación a la orografía y a la climatología de Galicia, por lo que es una verdadera especialista en aprovechar los recursos naturales existentes en el campo gallego.

RAZA OVELLA GALEGA. SABOR DE RAZA



www.boaga.es

Fontefiz, s/n 32152 Coles (Ourense)



Raza Ovella Galega

Recuperando la raza y su sabor





Origen

Originariamente, la raza estaba dispersa por toda Galicia pero paulatinamente su número fue descendiendo hasta casi su extinción. No obstante, esta situación ha cambiado desde que en 1999 se sometió a un Programa de Conservación y Recuperación.



La Ovella Galega representa un patrimonio genético, social, cultural, ambiental y económico en Galicia, por lo que desde Asovega se busca revalorizar su producción y promocionar los productos de calidad y diferenciados que de ella se obtienen. Además, su cría está ayudando a conservar el medio ambiente y a fijar población en el medio rural.

Características morfológicas

Los ejemplares de Ovella Galega son de **pequeño formato**, de proporciones equilibradas, **lanudos y de color blanco o negro**. La lana es de tipo entrefino o basto.

La cabeza es pequeña, con perfil frontonasal recto o subcóncavo. La frente es ancha, con la cara y la nariz alargadas y estrechas y el hocico fino, mientras que las orejas son de tipo medio y horizontales. En los machos, los cuernos son prominentes en forma de espiral doble. Una característica típica de esta raza es siempre la presencia de moña. El rabo largo y de nacimiento bajo también es característico. El cuello es poco musculoso y no muy largo y las extremidades son finas y con buenos aplomos.



Características de la canal y de la carne

- Las canales obtenidas son pequeñas, pero con unos **altos rendimientos cárnicos** (alrededor del 53-54 %) y un alto porcentaje en piezas de primera categoría.
- La carne tiene un periodo de caducidad mayor que otras carnes de similares características: **en fresco, su periodo de conservación es mayor y con 4-6 días de maduración, conservándola en refrigeración, está en el punto óptimo para el consumo.**
- Es rica en minerales y proteínas de alta calidad. Además, es una carne poco grasa, siendo su **composición en ácidos grasos muy equilibrada** y con una adecuada relación omega 6/omega 3 que le confieren propiedades cardiosaludables.
- También es de destacar una **ternura y jugosidad elevadas**, así como un olor y sabor suaves y muy agradables.

