

El sistema de explotación habitual es el extensivo en pastos, áreas de bosque y matorrales. Cabe destacar que la buena condición lechera de esta raza se traduce en un elevado ritmo de crecimiento de los becerros.



Explotada antiguamente como animal de trabajo, en la actualidad su utilidad se centra en la producción de carne de calidad.

RAZA VIANESA. SABOR DE RAZA



www.boaga.es

Fontefiz, s/n 32152 Coles (Ourense)



Raza Vianesa
Carne con alma





Origen

La Vianesa es una raza muy rústica y con una gran adaptación al medio. Su nombre deriva de Viana do Bolo, capital de su comarca de origen, O Bolo, al sudeste de la provincia de Ourense.

Hoy en día, no obstante, se extiende por las cuatro provincias gallegas.



Características morfológicas

Su cabeza es pequeña, con cara alargada y estrecha hacia el hocico, donde presenta mucosas oscuras y orla blanquecina. Su capa castaña es más oscura en los toros. También se observan tonos más oscuros en cabos y abundantes formaciones pilosas sobre la frente –melenas– y en los pabellones auriculares –pendientes–.



Características de la canal y de la carne

- Presenta unos rendimientos de la canal de alrededor del 49 %, buenos resultados para una raza rústica.
- Tiene unos buenos porcentajes de cuarto trasero y de piezas extra y de primera categoría comercial.
- Pese a que esta carne no posee mucha grasa –alrededor de un 2 %– se encuentra bien distribuida. El perfil de ácidos grasos es adecuado y con propiedades cardiosaludables.
- La carne es más roja y con proteína de alta calidad, con una adecuada proporción en aminoácidos esenciales.

