

**CADERNO DIVULGATIVO dos ASPECTOS da CALIDADE
da CANAL e da CARNE de raza VIANESA en
comparanza con outras razas autóctonas galegas**



• PRESENTACIÓN	3
• CALIDADE DA CANAL	4
• PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS DA CARNE	8
• COMPOSICIÓN DOS ÁCIDOS GRAXOS DA CARNE	11
• AGRADECEMENTOS E FINANCIAMENTO	13
• PUBLICACIÓNS E BIBLIOGRAFÍA	14

Galicia conta con cinco razas bovinas autóctonas que se atopan en perigo de extinción: Cachena, Caldelá, Frieiresa, Li-miá e Vianesa.

Na última década do século pasado, primeiro a Xunta de Galicia e máis tarde as Asociacións de Criadores de cada raza comezaron a traballar para recuperar este patrimonio, que se deteriorara na segunda metade do século XX por diversos motivos, fundamentalmente pola industrialización do campo, a introdución de razas foráneas máis produtivas pero menos adaptadas e o abandono do rural galego como forma de vida, migrando a súa xente cara ás cidades.

Fai cinco anos comezaron os traballos para analizar a calidade da canal e da carne destas razas en perigo de extinción

con distintos proxectos de investigación nos que, ademais da Federación de Razas Autóctonas de Galicia-Boaga e das asociacións integradas nela, participaron o Centro Tecnolóxico da Carne (CTC), o Centro de Investigacións Agrarias de Mabegondo (CIAM-INGACAL) e o Centro de Recursos Zooxénéticos de Galicia (CRZG). Investigacións que se fixeron e traballos futuros que se están a elaborar.

Cos datos obtidos no último proxecto de raza Vianesa (Feader 2010/10), e en comparanza cos resultados atopados en anteriores proxectos das bovinas autóctonas galegas, expóñense as cualidades máis destacables da canal e da carne destas razas para que a xente as coñeza e as consuma, xa que esta é a mellor forma de recuperalas.



Nos estudos da calidade da canal de vacún analízanse dous tipos de cualidades a través de:

- **A análise subxectiva**, na que se valoran a conformación da canal e o seu engraxamento despois do sacrificio. Esta é unha estimación da cantidade de carne respecto do óso e unha estimación da cantidade de cobertura graxa que presenta a canal despois do sacrificio.

- **A análise obxectiva**, na que se valoran, entre outras, o rendemento comercial da canal e a súa composición tisular: porcentaxe de músculo, óso e graxa.

- O rendemento da canal refírese ao peso da canal fría (ás 24 horas do sacrificio) respecto do peso do animal vivo.

- Cuarto traseiro: nel atópanse as pezas de maior valor comercial e inclúe solombo (solomillo), lombo (lomo), faldra (falda), folla branda (tapa), blanquita ou redondo, xarrete posterior ou traseiro (morcillo), corte redondo (babilla), cuada ou croca (cadera), punta da croca (rabillo de cadera), folla dura (contra) e febra miúda (culata de contra).

- Cuarto dianteiro: nel inclúese a espalda, a tapa de paleta ou espaldña (llana), o boliche ou redondo de man (pez), a agulla (aguja), o pescozo (cuello), o peito (pecho) e o xarrete anterior ou dianteiro (morcillo delantero).

- As pezas clasificadas como categoría extra son: lombo (lomo) e solombo (solomillo).

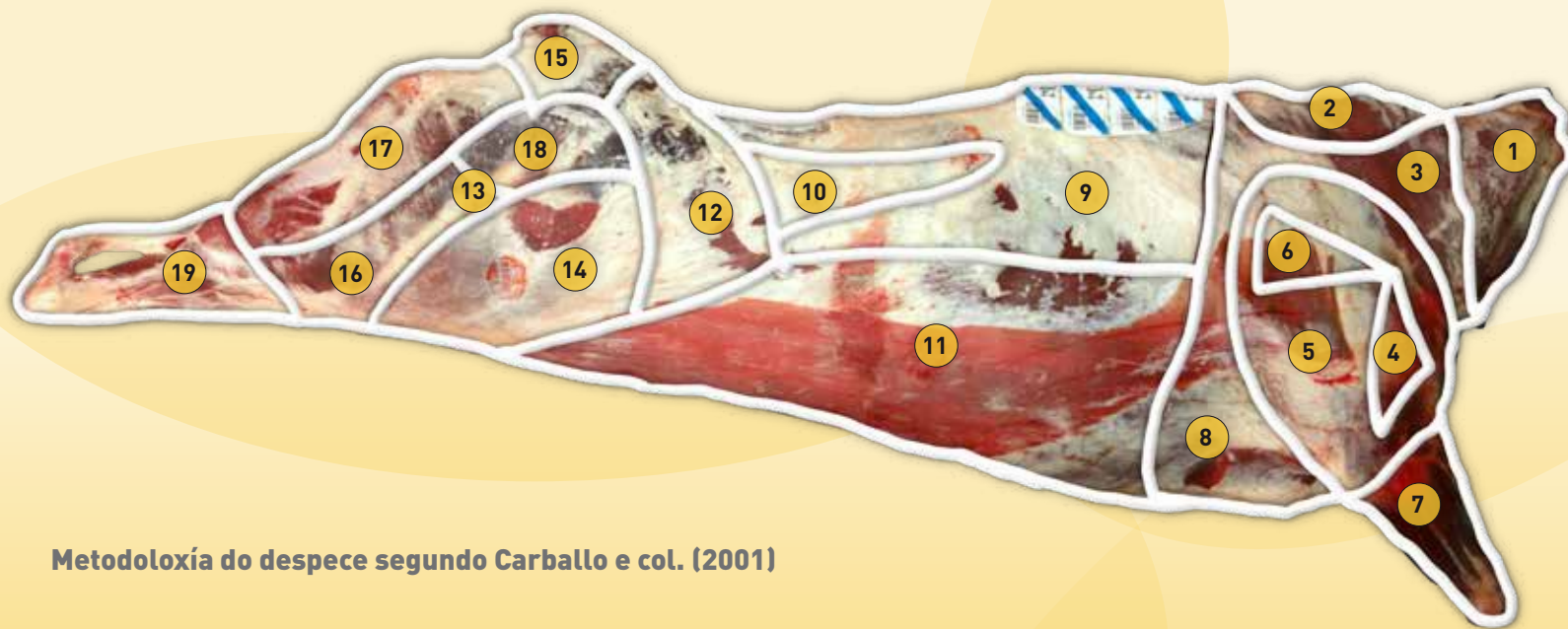
- As pezas clasificadas como categoría de primeira son: corte redondo (babilla), folla branda (tapa), folla dura (contra), febra miúda (culata de contra), cuada ou croca (cadera), punta da croca (rabillo de cadera), redondo, agulla (aguja), espalda e boliche ou redondo da man (pez).

- As pezas clasificadas como categoría de segunda son: xarrete anterior ou posterior (morcillo anterior o posterior), tapa da paleta (llana) e morrillo (parte de la aguja).

- As pezas clasificadas como categoría de terceira son: faldra (falda), pescozo (cuello) e peito (pecho).

- A composición tisular, dende o punto de vista comercial, refírese á distribución e proporción de carne, óso e graxa.

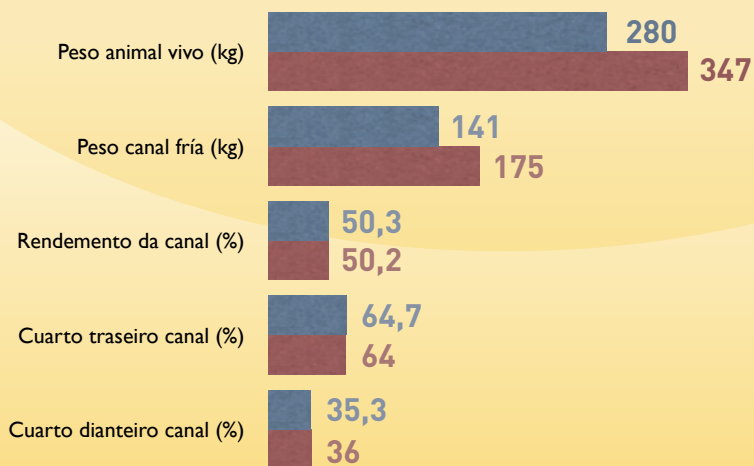




Metodoloxía do despece segundo Carballo e col. (2001)

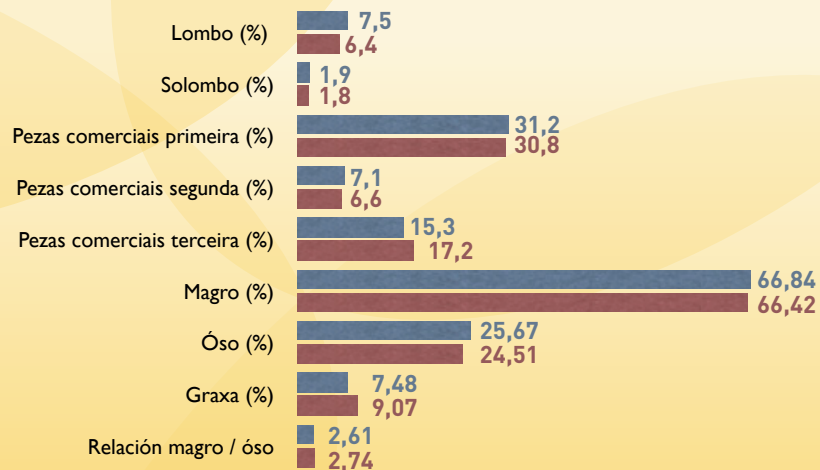
- | | |
|--|--|
| 1. PESCOZO (CUELLO) | 11. FALDRA (FALDA) |
| 2. MORRILLO (PARTE DE LA AGUJA) | 12. CUADA OU CROCA (CADERA) |
| 3. AGULLA (AGUJA) | 13. FOLLA BRANDA (TAPA) |
| 4. BOLICHE OU REDONDO DE MAN (PEZ) | 14. CORTE REDONDO (BABILLA) |
| 5. ESPALDA | 15. PUNTA DA CROCA (RABILLO DE CADERA) |
| 6. TAPA DE PALETA OU ESPALDIÑA (LLANA) | 16. FOLLA DURA (CONTRA) |
| 7. XARRETE ANTERIOR OU DIANTEIRO (MORCILLO ANTERIOR O DELANTERO) | 17. REDONDO |
| 8. PEITO (PECHO) | 18. FEBRA MIÚDA (CULATA DE CONTRA) |
| 9. LOMBO (LOMO) | 19. XARRETE POSTERIOR OU TRASEIRO (MORCILLO POSTERIOR O TRASERO) |
| 10. SOLOMBO (SOLOMILLO) | |

Gráfica 1. Rendemento da canal e proporción segundo cuartos en machos castrados de raza Vianesa a 16 e 20 meses de idade



■ Vianesa 16 meses (a)
 ■ Vianesa 20 meses (b)

Gráfica 2. Proporción das pezas segundo a súa categoría comercial e composición tisular da canal en machos castrados de raza Vianesa a 16 e 20 meses de idade



(a) Machos castrados de raza Vianesa, criados en sistema de produción semiextensivo ata os 16 meses
 (b) Machos castrados de raza Vianesa, criados en sistema de produción semiextensivo ata os 20 meses

As características da canal e os rendementos das distintas pezas comerciais están moi influenciadas pola raza, pero tamén polas características individuais de cada animal (condición corporal antes do sacrificio), idade, sexo e modo de explotación ou sistema de alimentación.

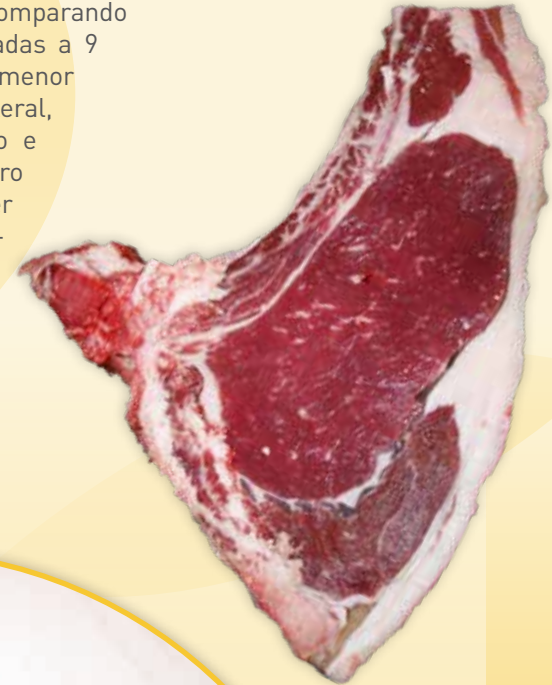
Dos datos que se expoñen, obsérvase que non existen diferenzas significativas no rendimento da canal a pesar de que os pesos medios son maiores para os vianeses de maior idade (arredor do 50%).

Nos estudos feitos en becerros de 9 meses atopouse que os rendementos da canal son menores. Para a Cachena, os rendementos foron de 48,4% en intensivo e 47,7% en extensivo. O mesmo ocorreu para Vianesa: 49,1% (intensivo) e 48,3% (extensivo).

Respecto das porcentaxes comerciais en pezas extra, de primeira, de segunda e de terceira categoría, obsérvase que para os vianeses máis novos a porcentaxe de lombo (7,5%) e solombo (1,9%) é superior aos valores atopados en vianeses de maior idade. En animais de 9 meses estas porcentaxes son superiores, sendo a Cachena en intensivo a que presentou unha maior porcentaxe nestas pezas de maior valor comercial (10,3% en intensivo e 8,9% en extensivo). Na Caldelá, na Frieiresa e na Limiá as porcentaxes de lombo foron de 7,5, 7,8 e 6,8%, respectivamente.

En canto ás proporcións de magro e óso, obtivéronse valores superiores para os vianeses de 16 meses e menores porcentaxes de graxa intramuscular respecto dos vianeses

de 20 meses, aínda que estas diferenzas non son salientables. Comparando coas outras razas estudadas a 9 meses, a menor idade e menor peso ao sacrificio, en xeral, maior porcentaxe de óso e menor porcentaxe de magro e graxa, pero hai que ter en conta que estes resultados se poden ver afectados por outros factores como son a xenética e a condición corporal do individuo, a raza, o sexo e o sistema de alimentación.

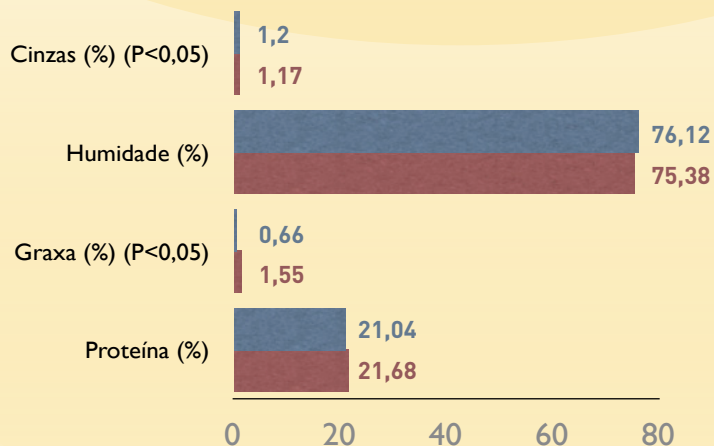


PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS DA CARNE

Dende o punto de vista fisicoquímico, na carne pódense avaliar distintos parámetros, como son a súa composición nutricional (proteína, graxa, humidade e cinzas), a capacidade que ten de reter a auga (métodos onde se analizan as perdas de auga por cocción, goteo ou presión), a cor (polo sistema de coordenadas L.a.b.) e a textura instrumental da mesma para saber se a carne é máis ou menos tenra. Estas análises, para vacún, realízanse normalmente sobre o músculo *Longissimus thoracis* (situado no lombo alto da canal, entre a sexta e a décima costela).



Gráfica 3. Composición química en carne de becerros de raza Vianesa sacrificados a 16 e a 20 meses de vida

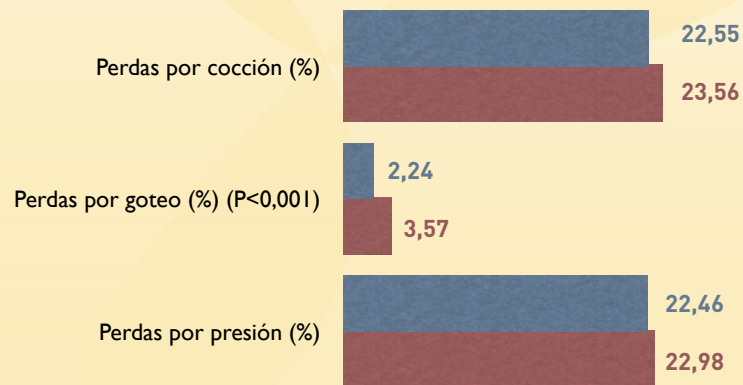


P<0,05: son significativamente diferentes, cunha probabilidade de erro menor do 5%

■ Vianesa 16 meses (a)
■ Vianesa 20 meses (b)

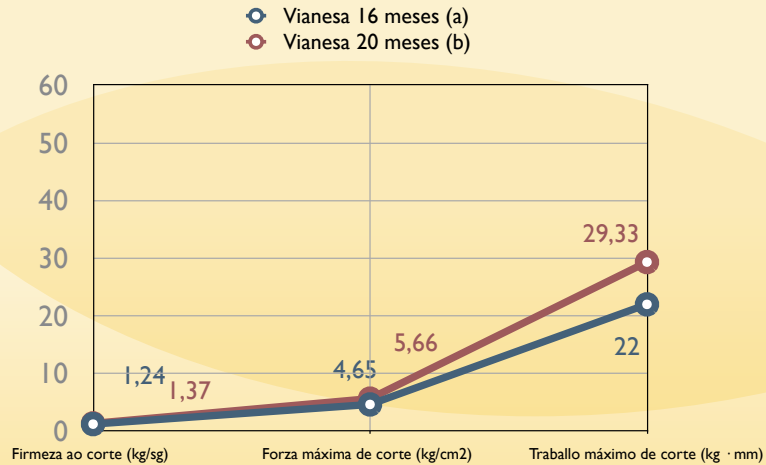
(a) Machos castrados de raza Vianesa, criados en sistema de produción semiextensivo ata os 16 meses
(b) Machos castrados de raza Vianesa, criados en sistema de produción semiextensivo ata os 20 meses

Gráfica 4. Capacidade de retención de auga en carne de becerros de raza Vianesa sacrificados a 16 e 20 meses de vida

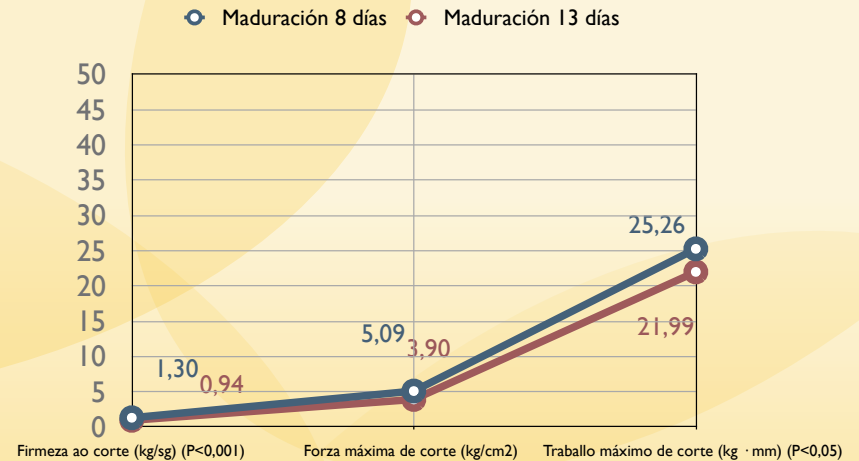


P<0,001: son significativamente diferentes, cunha probabilidade de erro menor do 1%

Gráfica 5. Parámetros de textura na carne de becerros de raza Vianesa sacrificados a 16 e 20 meses de vida. Test Warner-Bratzler (WB)



Gráfica 6. Parámetros de textura en carne de becerros de raza Vianesa madurada aos 8 e 13 días dende o sacrificio. Test Warner-Bratzler (WB)



P<0,001: son significativamente diferentes, cunha probabilidade de erro menor do 1%
 P<0,05: son significativamente diferentes, cunha probabilidade de erro menor do 5%

(a) Machos castrados de raza Vianesa, criados en sistema de produción semiextensivo ata os 16 meses

(b) Machos castrados de raza Vianesa, criados en sistema de produción semiextensivo ata os 20 meses



PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS DA CARNE

No que a composición química se refire, os valores de humidade, cinzas e proteína son os habituais en carne de vacún. Trátase de valores bastante estables nos que factores como a raza non inflúen o suficiente para que haxa diferenzas significativas. Con todo, a porcentaxe de graxa si se ve influída por diferentes variables, como son o sexo, a raza, a idade, a alimentación, o sistema de manexo (extensivo, semiextensivo ou intensivo) e a condición corporal de cada individuo antes do sacrificio.

Na gráfica da composición química obsérvase como os animais de máis idade (20 meses) de raza Vianesa presentan unha maior porcentaxe de graxa (1,5%). Para as outras razas estudadas, en animais de 9 meses, o valor de graxa superior atopouse na Cachena criada en intensivo (2,8%), seguida da Caldelá en extensivo (2,20%), a Limiá en extensivo (1,49%) e a Frieiresa en extensivo (1,28%).

A capacidade que ten a carne de reter auga está directamente relacionada co pH da carne, pero tamén co tempo e a temperatura de maduración. Os valores, tanto para a raza Vianesa coma para as outras catro razas autóctonas galegas en perigo de extinción, atópanse nos rangos normais de perdas de auga asumibles para carne de vacún.

A textura é unha das cualidades máis apreciadas, de forma que canto máis tenra sexa, máis aceptación terá para o consumidor. Canto máis dura sexa a carne, máis forza hai que facer para cortala. Nas gráficas de textura (test Warner-Bratzler) obsérvase como a carne de animais de maior idade é un pouco máis dura (5,66 kg/cm²).

Se a carne madura en condicións de re-frixeración (2-4 °C) de 8 a 13 días, a dureza diminúe notablemente (de 5,09 a 3,9 kg/cm²). Nas outras razas, e para becerros de 9 meses, os valores foron parecidos, se ben a Frieiresa foi a carne que se atopou máis branda (3,23 kg/cm²), seguida da Cachena e da Vianesa en extensivo (3,44 e 3,94 kg/cm², respectivamente).

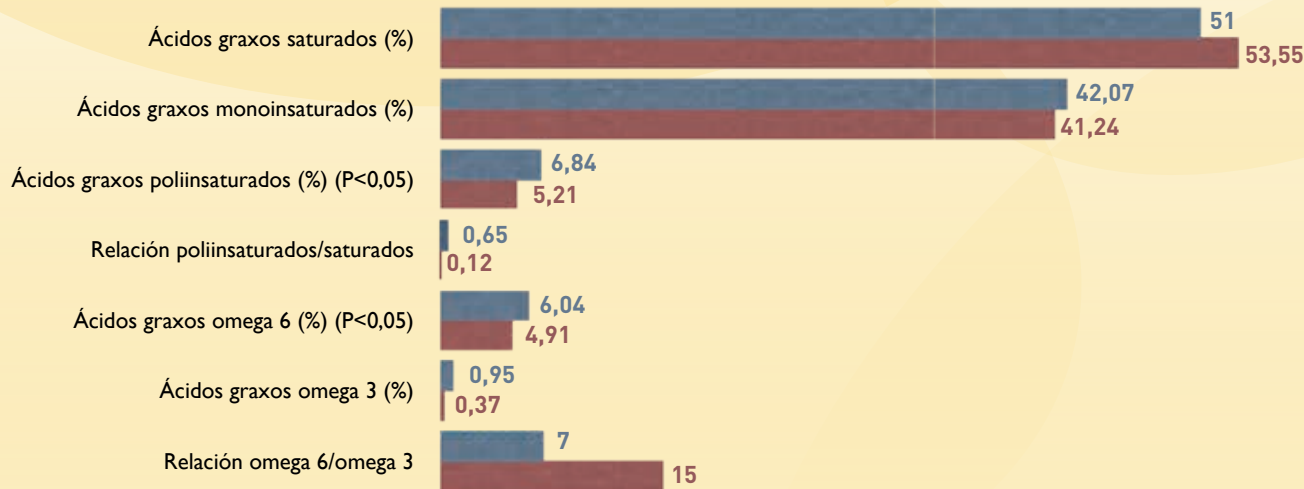


Para analizar o tipo de graxa nas mostras de carne, primeiro realízase unha extracción da graxa intramuscular da mostra de carne escollida, e posteriormente sepáranse e cuantifícanse os ácidos graxos que forman parte dela.

Os ácidos graxos clasifícanse de diferentes formas segundo distintos criterios. Un deles é o do grao de insaturación dos mesmos, de forma que se clasifican en ácidos graxos saturados (aqueles que non teñen dobres enlaces na estrutura da molécula de ácido graxo), ácidos graxos monoinsaturados (cun dobre enlace na molécula) e ácidos graxos poliinsaturados (aqueles que teñen varios dobres enlaces).

Esta clasificación é moi utilizada porque dende o punto de vista nutricional é recomendable consumir graxas con menor contido de ácidos graxos saturados e un maior contido de ácidos graxos insaturados (monoinsaturados e poliinsaturados).

Outro tipo de clasificación dos ácidos graxos é a de omega 6 e omega 3. Tanto os omega 6 (ácidos graxos derivados do ácido linoleico) coma os omega 3 (ácidos graxos derivados do ácido alfa-linolénico) son ácidos graxos poliinsaturados e esenciais (necesarios na dieta). O índice nutricional empregado neste caso é a relación de omega 6/omega 3 que, segundo diversos estudos nutricionais, recomandan que sexa menor de 5 ou 4.



P<0,05: son significativamente diferentes, cunha probabilidade de erro menor do 5%

■ Vianesa 16 meses (a)
 ■ Vianesa 20 meses (b)

(a) Machos castrados de raza Vianesa, criados en sistema de produción semiextensivo ata os 16 meses
 (b) Machos castrados de raza Vianesa, criados en sistema de produción semiextensivo ata os 20 meses

Gráfica 7.

Composición de ácidos graxos en carne de becerros de raza Vianesa sacrificados a 16 e 20 meses de vida

COMPOSICIÓN DOS ÁCIDOS GRAXOS DA CARNE

A graxa e a súa distribución intramuscular nos distintos tipos de ácidos graxos son os parámetros que máis varían de todos os referentes á calidade da canal e da carne.

O tipo de ácidos graxos atopados e a súa cantidade, dentro da mesma especie, están moi influenciados por diversos factores como son o sexo, a raza, o tipo de alimentación, o exercicio, a idade ou o tipo de músculo no que se realizan as análises.

Nos resultados atopados na raza Vianesa obsérvase que para un mesmo sistema de manexo (semiextensivo), os animais de maior idade (20 meses) teñen máis cantidade de ácidos graxos saturados e menor cantidade de ácidos graxos insaturados, significativamente distinta se falamos dos ácidos graxos poliinsaturados (6,8 e 5,2% en animais de 16 e 20 meses, respectivamente).

Se comparamos estes resultados cos atopados nos outros proxectos das razas autóctonas, e para animais de 9 meses, obsérvase que en animais criados en extensivo o nivel de ácidos graxos saturados é menor e o de ácidos graxos insaturados, maior; en Cachena, 48,1% e 50,2% para animais de extensivo e de intensivo, respectivamente.

O mesmo ocorre se comparamos a relación omega 6/omega 3, moito maior en animais criados en intensivo. O incremento de omega 3 na carne é notable se os animais consomen pasto fresco (réxime extensivo). Tanto na Cachena coma na Vianesa, e para animais de 9 meses, a relación omega 6/omega 3 foi menor nos animais criados en extensivo.

- Para Cachena, a relación omega 6/omega 3 foi de 6/1 en intensivo e 2/1 en extensivo.
- Para Vianesa, a relación omega 6/omega 3 foi de 5/1 en intensivo e 2/1 en extensivo.

Nas análises de Vianesa (cría en semiextensivo), onde se compararon os resultados nas dúas idades, a relación foi inferior para animais con menor idade de sacrificio (7/1 e 15/1 en Vianesa de 16 e 20 meses, respectivamente).



Este caderno divulgativo forma parte do proxecto Feader 2010/10 denominado “Estudo comparativo, a distintas idades de sacrificio, das características produtivas e da calidade da canal e da carne en animais de raza Vianesa nun sistema sustentable”, financiado con fondos do Feader (Fondo Europeo Agrícola de Desenvolvemento Rural), do Ministerio de Agricultura, Alimentación e Medio Ambiente e da Consellería do Medio Rural e do Mar da Xunta de Galicia. Así mes-

mo, contou coa colaboración do departamento de Produción Animal do Centro de Investigacións Agrarias de Mabegondo (CIAM).

As entidades participantes foron a Federación de Razas Autóctonas de Galicia-BOAGA e o Centro Tecnolóxico da Carne (CTC).



As características e os datos que se mostran neste divulgativo proveñen das análises realizadas e das publicacións pertencentes aos seguintes proxectos de investigación:

- Proxecto FEADER 2010/10 “Estudo comparativo, a distintas idades de sacrificio, das características produtivas e da calidade da canal e da carne en animais de raza Vianesa nun sistema sustentable”.
- Proxecto RTA2008-00115-00-00 “Caracterización da canal e da carne de dos razas bovinas autóctonas gallegas en perigo de extinción”.
- Proxecto 08MRU046503PR “Caracterización da canal e da carne das razas bovinas autóctonas gallegas en perigo de extinción, comercialización e estudo da vida útil”.

Publicacións xeradas

Bermúdez, R., Arias, A., Lorenzo, J.M., Lama, J.J., Franco, D., Adán, S., García, L., Rois, D., Béjar, P., Fernández, M. & Justo, J.R. [2012]. Estudio de las propiedades fisicoquímicas de la carne de animales de raza Vianesa sacrificados a 16 y 20 meses. *VIII Congreso Ibérico sobre Recursos Genéticos Animales. 13-15 septiembre, Évora (Portugal)*.

Bermúdez, R., Lama, J.J., Lorenzo, J.M., Arias, A., Franco, D., Rois, D., García, L., Adán, S., Béjar, P., Justo, J.R. & Fernández, M. [2012]. Análisis de las características de la canal de animales de raza Vianesa sacrificados a 16 y 20 meses. *VIII Congreso Ibérico sobre Recursos Genéticos Animales. 13-15 septiembre, Évora (Portugal)*.

Franco, D., Fernandez, M., Justo, J.R., Gonzalez, L., Garcia-Fontán, M.C., Rivero, C.J., Lama, J.J., Moreno, T. & Lorenzo, J.M. [2010]. Carcass characterization of four endangered Galician cattle breeds. *56th International Congress of Meat Science and Technology. 15-20 Agosto, Jeju (Korea)*.

Franco, D., Fernandez, M., Justo, J.R., Lorenzo, J.M., González, L., Rivero, C.J., Lama, J.J., García-Fontán, M.C., Bispo, E., Carracedo, S. & Moreno, T. [2010] Meat characterization of four endangered Galician cattle breeds. *56th International Congress of Meat Science and Technology. 15-20 Agosto, Jeju (Korea)*.

González, L., Fernández, M., Justo, J.R., Lorenzo, J.M., Moreno, T., López, C., Lama, J.J., García, M.C., Latorre, A., Rive-

ro, C. J. & Franco, D. [2008]. Caracterización de la carne de dos razas bovinas gallegas en peligro de extinción: Estudio Preliminar. IX. *Símpoio Iberoamericano Sobre Conservación y Utilización de Recursos Zootenéticos. 10-12 noviembre, Mar de Plata, Buenos Aires (Argentina)*.

González, R.M., Franco, D., Fernández, M., Justo, J.R., Moreno, T., Lama, J.J., Rivero, C.J. & Lorenzo, J.M. [2011]. Caracterización de la canal de la raza bovina gallega Frieiresa. *Actas Iberoamericanas de Conservación Animal, nº1, 214-217*.

González, R.M., Franco, D., Fernández, M., Justo, J. R., Moreno, T., Lama, J.J., Lorenzo, J. M. & Rivero, C.J. [2011] Calidad de la carne de raza bovina Frieiresa. *Actas Iberoamericanas de Conservación Animal, nº1, 222-225*.

González, R.M., Franco, D., Rivero, C. J., Fernández, M., Justo, J.R., Lama, J.J., Moreno, T., García-Fontán, M.C. & Lorenzo, J.M. [2011]. Efecto del envasado en la vida útil de carne de ternera “Cachena” procedente de diferentes sistemas de explotación. *Actas Iberoamericanas de Conservación Animal, nº1, 226-230*.

Pateiro, M., Arias, A., Lorenzo, J.M., Lama, J.J., García, L., Adán, S., Franco, D., Béjar, P., Rois, D., Justo, J.R. & Fernández, M. [2012]. Efecto de la edad de sacrificio sobre la composición de ácidos grasos de la carne de raza bovina Vianesa. *VIII Congreso Ibérico sobre Recursos Genéticos Animales. 13-15 septiembre, Évora (Portugal)*.

Bibliografía

Albertí, P., Lahoz, F., Tena, R., Jaime, S., Sañudo, C., Olleta, J.L., Campo, M.M., Panea, B. & Pardos, J.J. [2001]. Producción y rendimiento carnicero de siete razas bovinas españolas faenadas a distintos pesos. Dirección General de Tecnología Agraria. Zaragoza. Informaciones Técnicas nº 101, 1-16.

Belew, J.B., Brooks, J.C., McKenna, D.R. & Savell, J.W. [2003]. Warner-Bratzler shear evaluations of 40 bovine muscles. *Meat Science, 64, 507-512*.

Benavente, P. y Ferro, X. [2010]. *O libro da vaca, monografía etnolingüística do gando vacún*. (380-408). Ed. Xunta de Galicia. ISBN:978-84-453-4948-9.

Carballo, J.A., Monserrat, L. & Sánchez, L. [2001]. Composición de la canal bovina. En: Metodología para el estudio de la calidad de la canal y de la carne en rumiantes. Monografía INIA: Serie Ganadera nº 1, 107-123.

Cañeque, V. y Sañudo, C. [2005]. Estandarización de las metodologías para evaluar la calidad del producto (animal vivo, canal, carne y grasa) en los rumiantes. Monografías INIA: Serie

Ganadera nº 3. ISBN: 84-7498-509-9.

Griguol, V., León-Camacho, M. y Vicario, I.M. [2007]. Revisión de los niveles de ácidos grasos trans encontrados en distintos tipos de alimentos. *Grasas y aceites 58 (1), 87-98*.

Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino. La clasificación de canales de vacuno pesado. Base legislativa y manual gráfico [2008]. NIPO: 770-08-143-4.

Moreno, T., Varela, A., Oliete, B., Carballo, J.A., Sánchez, L. & Monserrat, L. [2006]. Nutritional characteristics of veal from weaned and unweaned calves: Discriminatory ability of the fat profile. *Meat Science, 73, 209-217*

Piedrafitá, J., Quintanilla, R., Sañudo, C., Olleta, J.L., Campo, M.M., Panea, B., et al. [2003]. Carcass quality of 10 beef cattle breeds of the Southwest of Europe in their typical production system. *Livestock Production Science, 82, 1-13*.

Panea, B., Catalán, A. y Olleta, J.L. [2010]. Efecto de la raza y temperatura interna de cocinado sobre algunas características de la textura de la carne bovina. *ITEA, 106 (2), 77-88*

Panea, B., Sañudo, C., Olleta, J.L. & Sierra, I. [2010]. Caracterización de la canal y la carne de la raza bovina Menorquina. *Archivos de Zootecnia, 59, 467-470*.

Real Decreto 2129/2008, de 26 de diciembre, por el que se establece el Programa nacional de conservación, mejora y fomento de las razas ganaderas. BOE nº 23 de 27 de enero de 2009.

Reglamento CE 1249/2008 de la Comisión de 10 de diciembre de 2008 por el que se establecen disposiciones de aplicación relativas a los modelos comunitarios de clasificación de las canales de vacuno, porcino y ovino y a la comunicación de sus precios. *Diario Oficial de la Unión Europea L337 de 16 de diciembre de 2008, 3-330*.

Sañudo, C., Albertí, P., Campo, M.M., Olleta, J.L. & Panea, B. [1998]. Calidad instrumental de la carne de bovino de siete razas españolas. *Archivos de Zootecnia, 48, 397-402*

Vallejo, M., Alonso, J.R., Revuelta J.R., Cima M. & Cañón, J. [1991]. Características de las canales de las razas bovinas asturianas I. Bases cuantitativas de la valoración subjetiva. *Archivos de Zootecnia, 40, 335-357*

Zea Salgueiro, J., M.D. Díaz Díaz y J.A. Carballo Santaolalla [2007]. El efecto del sistema de producción y del sexo en el comportamiento y calidad de la canal de vacuno. *Archivos de Zootecnia 56 (215): 331-342*.



ENTIDADES PARTICIPANTES:



FINANCIADO POR:



XUNTA
DE GALICIA



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACION
Y MEDIO AMBIENTE



FEADER
Europa inviste no rural

www.boaga.es

Federación de Razas Autóctonas de Galicia-Boaga

Fontefiz, s/n 32152 Coles (Ourense) - Tel. 988 205 486 - Fax 988 205 489