Gran acogida de la presentación del Cordero lechal ansotano

La Asociación de Criadores de Ovino Ansotano (ACOAN) ha estado presente, una edición más, en FIGAN 2013, no solo con la exposición de ejemplares de la raza en la nave dedicada a la ganadería, sino también en el espacio habilitado por la Federación Española de Asociaciones de Ganado Selecto (FEAGAS) para que todas las asociaciones de criadores de ganado selecto dieran a conocer sus razas y productos derivados de ellas.

ACOAN presentó y ofreció una degustación del cordero lechal ansotano, que tuvo una gran acogida tanto por parte de los profesionales de la hostelería que se dieron cita en dicho acto, colmo por parte del público presente. Este lechal sale al mercado con un máximo de 45 días de vida y con un peso vivo de entre 10 y 13 kilos.

El Cordero lechal ansotano es un producto de calidad. Procede de explotaciones ganaderas de la Raza Ansotana, inscritas en el Libro

Genealógico de la raza, que realizan un sistema de pastoreo extensivo y siguen un ordenado programa sanitario, cumpliendo a su vez todas las garantías de bienestar animal. Esta raza está ubicada, principalmente, en el Parque natural de los Valles occidentales, en la Comarca de la Jacetania (Huesca).

Estos corderos se alimentan de leche materna hasta su sacrificio. Gracias a la alimentación natural de sus madres, que pastan diariamente en el monte, aprovechando los pastos naturales, le confiere a la carne del lechal ansotano un sabor característico, agradable y suave y una textura tierna y jugosa.