

Periodistas de China viajan a España para comprobar de primera mano los atributos de la carne de cerdo de capa blanca español



Noticias

Está acción abre camino a las iniciativas de Interporc en el gran país asiático

La Organización Interprofesional Agroalimentaria del Porcino de Capa Blanca (**Interporc**) ha **organizado una misión de periodistas representantes de los más acreditados medios de comunicación chinos**, para mostrarles las características y bondades de la carne fresca y los productos elaborados y curados del cerdo de capa blanca español, así como la extraordinaria versatilidad en los fogones de nuestros productos que están teniendo la oportunidad de comprobar durante la vista.

Esta acción, enmarcada dentro del **Plan de Promoción Internacional que está llevando a cabo la Interprofesional en Japón, Brasil, México, China, Francia y Polonia**, abre camino a las iniciativas que durante el próximo mes de noviembre se van a llevar a cabo en el gran país asiático. Cabe destacar que China es un mercado estratégico para el sector y un escenario de máximo interés para la presentación de sus productos.

Varios han sido los escenarios elegidos esta vez para poner en valor la extrema seguridad alimentaria y calidad de la gama de productos derivados del cerdo de capa blanca, así como la capacidad de abastecimiento de las empresas que integran Interporc.

Durante el viaje de prensa, los medios de comunicación han tenido la oportunidad de conocer los secretos de elaboración de dichos productos derivados del cerdo de capa blanca, así como los exigentes procesos de control de calidad, producción y certificación a los que someten a todas sus piezas las diferentes industrias.

En este sentido, los periodistas han podido comprobar y valorar las características tecnológicas de todos los centros, la estricta preservación de la sanidad animal, la alta calidad de las instalaciones industriales, el elevado nivel tecnológico, de última generación; las estrictas medidas de seguridad alimentaria que se preservan en los diferentes centros, la trazabilidad en todo el proceso productivo, la calidad de todas las materias primas y los productos elaborados, así como el continuo control de calidad que se realiza durante todas las fases.

Después de las visitas, **la embajada china quedó convencida de que España no solo es líder en producción, sino también en innovación, control y seguridad alimentarias, así como en bienestar animal**, lo que representa un impresionante valor añadido de cara al futuro estratégico del sector.

En el periplo por los diferentes centros, también han tenido la oportunidad de comprobar que la cocina, tanto la tradicional como la innovadora, son un ingrediente esencial para transmitir las posibilidades y el valor culinario y nutricional del cerdo de capa blanca español, por las extraordinarias posibilidades que ofrecen, como ingredientes para todo tipo de recetas

Redacción