

# Ventajas de la Carne de Conejo

- ✓ Altamente Digestiva
- ✓ Buena Composición de sales minerales
- ✓ Nulo contenido de colesterol.
- ✓ Reducido contenido de ácido úrico.
- ✓ Rica en Vitamina B.
- ✓ Mayor valor Nutritivo.

Para mayor información:  
**316 5693971**  
**argenisrf@yahoo.es**

Argenis Ramírez Florez  
Ocobos II Etapa, Bloque 30 apto 102  
Teléfono: (8)2749822  
Ibagué Tolima - Colombia



# Delicias Dietéticas del Conejo



El alto uso Gastronómico de la carne de Conejo obedece a la excelencia dietética de su carne y a elevados niveles en Proteína.

**Registro Invima No. RSATOH1306**



# Importancia del Consumo de Cárnicos de Conejo

Las bondades dietéticas altamente reconocidas en los restaurantes Europeos, de la carne de Conejo corresponden a bajos contenidos en Sodio, menor cantidad de Colesterol y menos Calorías encontrados en estas Carnes y sus Procesados; así lo demuestra el análisis bromatológico realizado en el Hospital Federico Lleras Acosta de Ibagué - Tolima.



**TABLA DE COMPOSICIÓN NUTRICIONAL VARIAS CARNES**  
(Carnes magras, crudas, Inferior 10%, según cohorte especializado)

| Nutrientes \ Carnes | Res (Lomo) | Cerdo (Lomo) | Gallina (Pechuga) | Pescado | Conejo (Todos sus Cohortes) |
|---------------------|------------|--------------|-------------------|---------|-----------------------------|
| Proteína            | 21,5       | 20,7         | 23,1              | 17,9    | 20                          |
| Grasa               | 6,5        | 70,6         | 1,2               | 2,7     | 6                           |
| Kilocalorías        | 150        | 156          | 110               | 101     | 140                         |
| Agua                | 71         | 60,6         | 74,8              | 78,4    | 62,8                        |
| Colesterol          | 60         | 60           | 58                | 0       | 0                           |
| Calcio              | 6          | 7            | 11                | 20      | 22                          |
| Fósforo             | 2,1        | 230          | 196               | 180     | 222                         |
| Hierro              | 2,7        | 0,9          | 0,7               | 0,7     | 2,8                         |
| Sodio               | 63         | 64           | 65                | 0       | 43                          |
| Potasio             | 358        | 353          | 255               | 0       | 385                         |
| Tiamina             | 0,08       | 1,01         | 0,07              | 0,03    | 0,04                        |
| Riboflavina         | 0,63       | 0,3          | 0,09              | 0,08    | 0,18                        |
| Niacina             | 5,1        | 5,4          | 11,2              | 3       | 10                          |

Fuente: Hospital Federico Lleras Acosta, Nutricionista 2004

## CHORIZO



Con un peso de 75 gr. y 14 cms. de largo. Se consume una proteína animal dietética por excelencia, de fácil digestión y combinación gastronómica en la cocina (Choripapas, con Arepas, mezclado en Guisados y Huevos Revueltos, entre otros).

**Precio:** \$2,500 unidad (escaldado)

**Ingredientes:** Carne de Conejo, Hierbas, Cebolla, Ajo, Sal, Proteína Vegetal en Polvo

## GÉNOVA



En este producto se procesan 50 gr. de proteína animal dietética, con especias concentradas y adobos naturales, obteniéndose una novedosa carne especial para Desayunos y entradas de diferentes platos.

**Precio:** \$1,300 unidad (escaldado)

**Ingredientes:** Carne de Conejo, Hierbas, Cebolla, Ajo, Sal, Proteína Vegetal en Polvo.

## CARNE PARA HAMBURGUESA



Este cárnico viene listo para preparar Hamburguesa, con un peso de 90 gr., es la mezcla de una carne muy suave y delicada, con adobos naturales y un condimento exclusivo para hacer de su Hamburguesa un alimento nutritivo y limpio.

**Precio:** \$3.000 unidad (congelada)

**Ingredientes:** Carne de Conejo, Hierbas, Sal, Miga de Pan, Condimento para Hamburguesa.

## JAMÓN DE CONEJO



Este producto mezcla carnes picada y molida exclusivamente de conejo con elementos naturales para asegurar la calidad dietética con cortes de 10 a 12 lonjas, cada una de 10 por 10 cms.

**Precio:** \$20.000 libra (en bloque o tajado)

**Ingredientes:** Carne de Conejo, Sal, Agua, Condimento para Jamón.