



**UDEFIX**  
FR 2539551025

### Raça Charolesa

Uma das raças com crescimento mais rápido. Os animais são abatidos precocemente devido à rapidez do crescimento e com elevado rendimento em carcaça. A carne é de elevada qualidade, com pouquíssima gordura, logo com um nível colesterol baixo, sendo por isso considerada saudável.



**GD HIRASHI**  
FR 5941238816

### Raça Wagyu

É uma raça originária do Japão. Os animais são em média mais pequenos, e com menor desenvolvimento das massas musculares, relativamente a outras raças produtoras de carne.

É considerada a carne bovina mais saborosa e mais cara do mundo. Conhecida por KOBE BEEF, em referência à região japonesa (KOBE) de onde é originária a raça.

A carne apresenta um aspeto marmoreado devida à quantidade de gordura entremeada. Quanto maior a quantidade de gordura mais saborosa e macia se torna a carne. Deve ser servida levemente grelhada, com pouco sal e sem recurso a molhos e outros temperos para não adulterar o sabor.



**HARALD**  
IT 021002227236

### Raça Fleckvieh

Originária da Suíça, caracteriza-se pela dupla aptidão, tanto para a produção de carne como de leite.

A carne é macia e marmoreada com gordura entremeada o que lhe confere um ótimo sabor. Em relação à produção de leite, caracteriza-se por altos teores de gordura e proteína quando comparada com outras raças. O nível de células somáticas é consideravelmente baixas o que lhe confere uma maior longevidade produtiva.

### Raça Limousine

Caracteriza-se por originar partos fáceis com peso à nascença entre os 35 e os 45 kg. Os animais são dóceis e caracterizam-se por um crescimento rápido com elevado rendimento em carcaça. O rendimento em músculo é elevado pelo facto de possuir osso muito fino.

A carne é de elevada qualidade, muito tenra e saborosa, resultado da boa repartição de gordura intra e extra muscular.



**HECTOR-GD**  
FR 3615353586



**D'AUBREME**  
BE 826864380

### Raça Blanc-Bleu.Belge (B.B.B.)

Animais com um desenvolvimento muito precoce, atingindo peso muito elevado em poucos meses.

Como principal característica tem o exagerado desenvolvimento muscular, com as formas e contornos musculares bem definidos e evidentes, autênticos atletas de halterofilismo.

Devido à hipertrofia muscular, a carcaça é muito pesada, com excepcional rendimento, até 70%.

As fibras musculares são muito finas, com pouca percentagem de gordura, o que torna a carne muito macia, saborosa, magra e com pouco colesterol.



**REPORTER**  
IT 4990823386

### Raça Piemontesa

Caracteriza-se por crescimento e engorda muito rápidos. O seu rendimento em carcaça é muito elevado podendo chegar aos 72%. Como o osso é muito fino o rendimento em músculo chega aos 84% relativamente à carcaça.

A quantidade de gordura é muito baixa, o que faz da carne aquela que tem o nível de colesterol mais baixo, em relação a outras raças. A carne é saborosa muito tenra e fácil de cortar.