

«La marca neix per promocionar un producte autòcton i de qualitat»

Carles Mas valora la creació del segell Pollastre Groc Català

A.F.

Des de ja fa uns dies es pot veure abona part dels establiments de la ciutat el fruit d'una iniciativa de l'Associació d'Empresaris d'Escorxadors i Comerç d'Aus i Conills de Catalunya (Assocat), que integra més de 60 empreses.

Es tracta de la marca Pollastre Groc Català, que pretén diferenciar l'aviram engreixat a les granges catalanes que s'han avingut a modificar el seu sistema de producció per tal d'oferir un producte de major qualitat.

Els pollastres que es comercialitzen amb aquest distintiu són poc més cars que els més comuns als establiments del sector.

Segons Carles Mas, de la companyia sabadellenca Mas Avícola i president d'Assocat, la diferència rau principalment en l'alimentació. La raça és la mateixa, un pollastre «broiler» de creixement ràpid i bona presència a l'expositor.

Més cereal

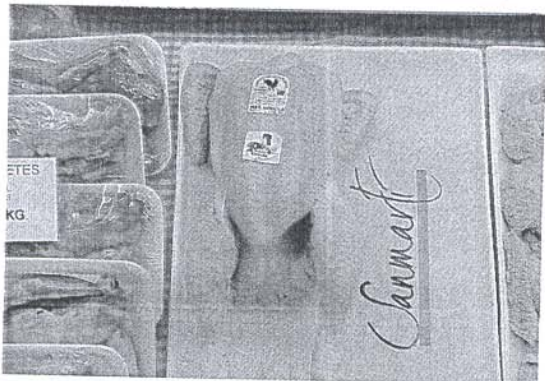
En lloc d'alimentar les aus amb un pinso fet amb un 50 per cent de cereals, aquest percentatge s'apuja fins al 65 per cent com a mínim. La resta correspon majoritàriament a lleguminoses. El temps d'engreix és de quasi una setmana més que en el cas dels pollastres comuns.

Mas indica que una empresa certificadora s'encarrega de comprovar que tant l'engreix



Carles Mas, president d'Assocat

D.S.



Els pollastres es distingeixen per una etiqueta

E.B.

es realitza de la forma convinguda.

Cesca Sanmartí, de Sanmartí Gallinaires, considera que es tracta d'un molt bon producte dins la gama dels

que podríem anomenar «de consum diari».

De moment, es comercialitzen sencers, però prou per a hi haurà safates amb filets de pit o cuixes per separat ■