

El cerdo: opción preferida de los hispanos y afroamericanos durante la temporada de la parrilla

DES MOINES, IOWA (PRNewswire-HISPANIC PR WIRE) – Ya se acerca el verano y los consumidores aprovechan para cocinar a la parrilla y al aire libre. Para darles una mano a todos los cocineros –desde los principiantes a los más expertos– National Pork Board anuncia una nueva campaña de la parrilla la cual despertará el interés e informará a los consumidores multiculturales acerca de las ventajas claves sobre los beneficios para la salud y el delicioso sabor que ofrece la carne de cerdo.

Una nueva investigación llevada a cabo por National Pork Board afirma que los latinos y afroamericanos disfrutan el sabor de las costillas y chuletas de cerdo durante la temporada de la parrilla. De hecho, la investigación muestra que los latinos y afroamericanos son más propensos a consumir chuletas y costillas de cerdo durante la temporada de la parrilla que cualquier otro grupo demográfico.

Teniendo en cuenta que los hispanos y afroamericanos prefieren asar carne de cerdo a la parrilla más que otros tipos de proteínas, National Pork Board llegará a este grupo demográfico cada vez más numeroso a través de colaboraciones con celebridades influyentes que crearán recetas originales, relevantes y sabrosas para que las puedan preparar y disfrutar los consumidores en casa.

“A los hispanos y afroamericanos les encanta la carne de cerdo, y la investigación que llevamos a cabo confirma esto”, afirmó José de Jesús, director de marketing multicultural de National Pork Board. “También aprendimos que en general, los consumidores estadísticamente gastan más dinero en las tiendas y supermercados cuando compran costillas y chuletas de cerdo”.

Según Nielsen, que realizó el estudio para National Pork Board, la cesta de compras tiene un valor de \$121.47 cuando contiene chuletas y costillas de cerdo en comparación a \$32.54 cuando no las contiene. “Cuando las tiendas promocionan las chuletas y costillas de cerdo durante la temporada de la parrilla, los consumidores gastan más dinero en esas tiendas”, observó de Jesús. “Por lo tanto, esta información es muy valiosa para las tiendas y supermercados en toda la nación”.

Esta temporada de la parrilla, National Pork Board destacará dos aspectos importantes que ofrece la carne de cerdo – su delicioso sabor y los beneficios que ofrece para la salud. La carne de cerdo es una proteína que se cocina rápidamente, no requiere de muchos condimentos para ser deliciosa, y se puede servir con diversos acompañamientos. Las investigaciones demuestran que la carne de cerdo es baja en calorías y alta en nutrientes, lo que significa una opción ideal e inteligente a la hora de seleccionar una

proteína para asar a la parrilla. Asar al horno o a la parrilla son alternativas saludables para cocinar sin agregar grasas a la proteína.

Además de su delicioso sabor, la carne de cerdo ofrece numerosos beneficios para la salud. Ocho cortes de carne de cerdo –desde el lomo de cerdo y las chuletas de lomo hasta las chuletas de ojo de bife– han sido clasificados como magros por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. La industria de la carne de cerdo ha hecho ajustes positivos en la alimentación y prácticas de cría para que la carne de cerdo sea aún más magra. De hecho, siete de los cortes de carne de cerdo más comunes contienen, en promedio, un 16% menos grasa y un 27% menos grasa saturada que lo que contenían hace 20 años. La carne de cerdo también contiene varios nutrientes que pueden mejorar su salud en general al añadir una porción de lomo de cerdo asado desgrasado de 3 onzas –una buena fuente de vitaminas B y selenio – a su dieta.^[1]

Además de su delicioso sabor, la carne de cerdo es una fuente de proteína magra y naturalmente rica en nutrientes que es bien conocida y accesible para muchos consumidores. La carne de cerdo fresca es más que una buena fuente de proteínas; provee varias vitaminas y minerales incluyendo tiamina, fósforo, zinc, selenio, niacina, vitamina B6 y vitamina B12. Los cortes más populares de hoy en día contienen un 16% menos grasa total y un 27% menos grasa saturada que lo que contenían hace 26 años. Los cortes de carne de cerdo de lomo –incluyendo las chuletas, el asado y la carne de cerdo molida con un 96% de carne magra– son los cortes de carne de cerdo más magros del mercado.

“Los consumidores pueden disfrutar ocho cortes de carne de cerdo que contienen menos grasa que un muslo de pollo sin piel. De hecho, el popular lomo de cerdo contiene la misma cantidad de grasa que una pechuga de pollo sin piel”, afirmó de Jesús.

Para más información sobre la campaña, consejos de expertos y nuevas recetas saludables y sabrosas, por favor visite PorkEsSabor.com y síganos en las redes sociales a través de @PorkEsSabor en [Facebook](https://www.facebook.com/PorkEsSabor), [Twitter](https://twitter.com/PorkEsSabor), e [Instagram](https://www.instagram.com/PorkEsSabor). Únase a la conversación con #PorkEsSabor.

Acerca de National Pork Board

National Pork Board tiene la responsabilidad de llevar a cabo investigaciones, información para el consumidor y proyectos de promoción financiados por Pork Checkoff y de comunicarse con los productores de carne porcina y con el público. Mediante un fondo Pork Checkoff legislado a nivel nacional, los productores de carne porcina invierten \$0.40 por cada \$100 vendidos. Los importadores de los productos porcinos contribuyen una cantidad similar basados en una fórmula específica. El fondo Pork Checkoff sirve para financiar programas publicitarios a nivel nacional y estatal de información al consumidor, de mercadeo para los sectores minoristas, de hostelerías, restauración y cafeterías, de promoción a la exportación, de mejora de producto, tecnología, salud porcina, seguridad porcina y administración del medio ambiente. Para más información, visite Pork.org.

PorkEsSabor.com es un recurso en español que ofrece información e inspiración sobre la carne de cerdo, incluyendo recetas deliciosas y fáciles de preparar,

información sobre el contenido nutricional de la carne de cerdo, cortes, información sobre salud y seguridad y consejos para la cocina.

^[1] U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service (2010). USDA National Nutrient Database for Standard Reference, Release 23. Accessed July 5, 2012 from <http://www.ars.usda.gov/ba/bhnrc/ndl>