



# Objetivo: Interprofesional y Lonja única

Llegado el verano, los cunicultores ven cómo el precio del Kg. de conejo vivo en granja no ha superado su costo de producción.

En la Editorial del número anterior tratamos, una vez más, sobre la necesidad de orquestar en un sólo auditorio la referencia semanal para todo el país del precio del conejo, o sea, la LONJA UNICA.

En la cesta de la compra, se mantienen unos precios para la carne de conejo muy superiores, en comparación, a los que perciben los productores y nunca fluctúan al unísono. Si lo hacen son puntuales ofertas muy ligadas a grandes cadenas, mayoristas o

grupos del sector de la alimentación.

Para muestra, un botón. Fíjense en la notable presentación y referencias a la calidad de la carne de conejo que divulga una importante cadena de productos cárnicos junto a unos precios sorprendentes de oferta al mercado. Estos establecimientos que compran grandes cantidades a mayoristas o directamente a mataderos, reciben el Kg. de carne de conejo a muy buen precio y «revientan» el mercado con este tipo de ofertas que no benefician, sino todo lo contrario, al sector. Lanzamientos que sirven como reclamo para apoyar

la venta de otras carnes y productos.

La Interprofesional y la Lonja única se convierten ahora, más que nunca, en realidades prioritarias para los cunicultores y desde **Lagomorpha** felicitamos el trabajo y la gestión que realiza CONACUN, que cuenta con el apoyo incondicional de ASESCU, en pro de estos dos objetivos. ■

especial dietas    cocina fácil    recomendado

**CONEJO**

*El conejo es una de las carnes blancas más ricas en proteínas y de mayor aportación vitamínica y mineral. Estas cualidades, junto con el escaso nivel de grasa que contiene, lo convierten en un producto típico de la dieta mediterránea.*

Conejo tierno entero	Cod. 30003
1/2 conejo	Cod. 31014
Conejo troceado	Cod. 31010



Conejo preparado a las finas hierbas

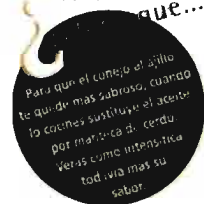
Preparado con aceite, vino y hierbas provenzales, que dan al conejo un sabor inolvidable.

Cod. 31007

Conejo preparado al ajillo

Sabroso conejo preparado con ajo, aceite, sal y perejil.

Cod. 31009



que...  
Para que el conejo al ajillo te quede más sabroso, cuando lo cocines sustituye el aceite por margarina de cerdo. Verás como intensifica todavía más su sabor.

**Conejo tierno**

**440**

Ptas./Kg.