


**especial**

Pampa Chile es la unión de dos familias de más de 100 años de tradición ganadera

# Ganadera chilena revoluciona el mercado de las carnes de excelencia apostando por el bienestar animal y el valor del origen

**O**frece todo el legado de la Patagonia en cada corte, velando por una producción responsable con el consumidor y el medio ambiente. Esa es la promesa de Pampa Chile, la ganadera chilena que está revolucionando la industria con su carne Angus de sabor profundo y calidad superior, donde el cuidado por el bienestar animal y el valor del origen son el sello.

Pampa Chile es la unión de dos familias de más de 100 años de tradición ganadera: Ganadería Valle Grande y Agrícola y Ganadería Los Lagos. Ese tiempo es, justamente, el que les ha permitido mejorar procesos de crianza, alimentación y bienestar animal para entregar un producto cárnico de excelencia. Así, varios son los factores que los han llevado a situarse como exponentes de una propuesta única. Por una parte, la procedencia Patagónica es un aspecto diferenciador, pues elementos como el clima, el suelo y el agua, entre otros, influyen directamente en el sabor, la textura y la calidad del producto final. Así, la crianza libre de estrés, la pureza del agua de los glaciares, los pastos, el silencio y la inmensidad de los campos, se reflejan en la terneza y el marmoleo de la carne.

## PRÁCTICAS SOSTENIBLES

Del mismo modo, el extremo cuidado del bienestar de los animales es un tema central. "Un animal bien tratado es sinónimo de calidad excepcional. Respetamos cada etapa del proceso productivo, asegurando que el manejo sea responsable y en armonía con el entorno. La tranquilidad del ganado se traduce en una carne tierna y jugosa, con una calidad que solo puede lograrse en estas condiciones naturales" asegura Juan Carraha, director de Pampa Chile, agregando que un informe del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) destaca que el tipo de alimentación y el nivel de bienestar animal pueden modificar la composición de ácidos grasos, lo que repercute en



Con una producción sostenible y cortes que reflejan la naturaleza de la Patagonia, Pampa Chile está marcando un nuevo paradigma en la industria.



el aroma y la terneza de la carne. Asimismo, la apuesta por una producción sustentable es parte de los énfasis de Pampa Chile.

"Nosotros planteamos una producción ganadera sostenible, donde la gestión responsable de los pastizales garantiza una alimenta-

ción natural y equilibrada para el ganado, sin comprometer la biodiversidad ni la regeneración de los ecosistemas. Prácticas como el pastoreo rotativo mantienen la fertilidad del suelo y minimizan la erosión, contribuyendo a la preservación del entorno", detalla el ejecu-

tivo. De este modo, "por las condiciones sin igual de la Patagonia Chilena y los procesos de crianza únicos, podemos hablar de la influencia del terroir directamente en el sabor, la textura y la calidad del producto final" puntualiza Carraha.

Si bien el respeto por las tradiciones ganaderas es crucial para Pampa Chile, han incorporado tecnología de punta para garantizar que cada corte conserve su frescura y propiedades. Así, han combinado el legado del sector con tecnologías modernas para mejorar trazabilidad y eficiencia. "Cada pieza de carne que llega a la mesa refleja el esfuerzo de generaciones y el compromiso con la excelencia. La ganadería ha evolucionado y, por eso, integramos lo mejor de la tradición con herramientas innovadoras que nos permiten optimizar nuestros procesos sin perder la esencia de nuestra historia".


**Agro Económicos**

**BOLOS DE SILO**  
 Puesto a domicilio,  
 seriedad.  
 Teléfono: 968567676