



¿Sabías que?...

La **CARNE DE CONEJO** tiene muchos nutrientes y puede prepararse de diferentes maneras



Proteínas de alto valor biológico.

Vitaminas B, que colabora en la obtención de energía y formación de glóbulos blancos.

Hierro de muy buena absorción.

Otros minerales importantes como el fósforo y magnesio vitales para todas las etapas de la vida. Y es fuente de selenio y potasio.

¡Asada, estofada, en escabeche, en ensalada! ¡También hervida, frita, horneada o en embutido!