



Sabia que hoje em dia a carne suína é bem mais saudável e nutritiva?

Tudo graças ao avanço tecnológico e melhorias nos programas de nutrição animal. Olhando na linha do tempo, há 30 anos atrás, a carne suína possuía em média 30% a mais de gordura. Claro que dependendo do tipo de corte, os teores de gorduras variam.

Porém, mesmo comparando à outras carnes, a suína pode levar vantagem.

Vamos comparar um dos cortes mais magros da carne suína, o lombo, a um peito de frango. Enquanto 100g de peito de frango possui aproximadamente 12mg de gordura, o lombo em quantidade igual apresenta apenas 6,0mg. Outros cortes magros suínos são o pernil e a paleta.

Já está planejando seu novo cardápio? [Conheça todos os nossos cortes](#) e inclua mais sabor e qualidade à sua vida!

[Fonte](#)

---