

Magro de Cerdo Apis: el único hecho sólo con las carnes más nobles del cerdo

Un descubrimiento para los deportistas por su alto contenido en proteínas naturales 17,5%

El Magro de Cerdo Apis Premium con su receta original desde 1956, se ha convertido actualmente en todo un descubrimiento al ser una fuente natural de alto porcentaje en proteínas 17,5% y bajo en grasa. Un alimento extraordinario y una excelente alternativa de origen natural para deportistas profesionales y amateur, que consumen alimentos funcionales, complementos y suplementos alimenticios de origen sintético. Al mismo tiempo, es una prioridad, para todas aquellas personas que cuidan su salud y la de sus hijos sin renunciar al placer de disfrutar de un alimento sabroso, listo para consumir y que no necesita refrigeración.



El Magro Apis de alta calidad, se elabora con las piezas más nobles del cerdo (paletas y otras carnes magras de calidad) y posee un alto contenido en carne. Estas carnes de alta calidad, además de proporcionar una mayor cualidad en términos organolépticos (sabor, ternura y jugosidad) entre otras propiedades, poseen un color rosáceo, signo distintivo de diferenciación de nuestro magro respecto a otros magros de cerdo presentes en el mercado, que utilizan otras carnes de menor calidad y aprovechamiento.

El Magro Apis se realiza bajo un proceso de elaboración que permite mantener todas sus propiedades nutricionales y organolépticas. El cocinado de este producto se realiza dentro del envase, manteniendo intactos todos sus nutrientes y propiedades organolépticas: color, sabor, aroma y textura, así como todas sus proteínas, vitaminas, minerales, con especial interés en el hierro, a diferencia de si el cocido del magro se realizara mediante un cocinado tradicional, en abierto, donde se producirían pérdidas o alteraciones por evaporación o dilución en el agua de estos componentes, mermando al fin al cabo la calidad del alimento.

apis.es

Magro de cerdo bajo en grasa con envase de fácil apertura y conservación



Conoce nuestro
MAGRO

La actualización al nuevo envase de aluminio Picnic reemplaza el anterior de acero, marcando un hito en la presentación de productos premium. Esta moderna lata no solo mejora la experiencia de apertura para el consumidor, alineándose con la calidad excepcional del magro, sino que también destaca por su compromiso con la sostenibilidad. Así, vuelve a la utilización de la anilla como elemento de apertura, eliminando la sobre tapa de plástico. Su diseño ligero, que requiere menos metal, y la tapa con menor filo garantiza una experiencia sin riesgos, contribuyen a una menor huella de carbono, ya que todos los componentes se producen en la misma planta. Esta integración de producción no solo minimiza el impacto ambiental, sino que, además, se ha logrado preservar la icónica forma triangular del envase, manteniendo su identidad visual única.

La empresa extremeña sigue apostando por la I+D+i, con el objetivo de desarrollar productos novedosos que puedan adaptarse a las necesidades del mercado, sin perder su origen artesano, garantizando la máxima calidad y el mejor sabor, lo que le ha permitido obtener el reconocimiento social y empresarial, a lo largo de toda su trayectoria.