



POLLOS LA FLORESTA

GALLINA 7-8 LIBRAS



BENEFICIOS NUTRICIONALES DE LA GALLINA

- Más proteína magra que el pollo, ideal para fortalecer músculos y tejidos.
- Sabor más intenso, muy usado en caldos nutritivos.
- Rica en colágeno, bueno para articulaciones y piel.
- Fuente de hierro, fósforo y zinc, que apoyan la energía y el sistema inmune.
- Contiene vitaminas del complejo B, importantes para el metabolismo.



Gallina Pollos La Floresta

- Se comercializa entera, con un peso promedio de 7 a 8 libras, lista para cocinar en caldos, sopas o recetas tradicionales.

GRAMAJES



RECETAS FÁCILES

- Caldo de gallina criolla: refuerza defensas y aporta energía.
- Sopa de gallina con verduras: ligera, nutritiva y digestiva.
- Guiso de gallina con hierbas: cocida lentamente, conserva nutrientes y sabor.
- Gallina al horno con especias: menos grasa, ideal para compartir.
- Ensalada de gallina desmechada: fresca, baja en grasa, rica en proteína.

