

Apoyo al producto local**EROSKI RECONOCE A 'PROFESIONALES DE LA CARNE' CON EL PREMIO AL PRODUCTOR LOCAL DE ARAGÓN**

Zaragoza, 16 de octubre de 2026.- [EROSKI](#) ha otorgado a Profesionales de la Carne el Premio al Productor Local de Aragón, un reconocimiento que pone en valor su contribución a la cadena agroalimentaria aragonesa y su capacidad para conectar sector primario, industria transformadora, empleo local y generación de valor en el territorio.

El acto de entrega se ha celebrado en el marco del encuentro de productores locales organizado por EROSKI para dar visibilidad al producto aragonés y promover su consumo. Y ha contado con la asistencia de Aránzazu Simón Pérez, consejera de Agricultura, Ganadería y Alimentación del Gobierno de Aragón, y Miguel Ángel García Muro, concejal delegado de Transformación Digital del Ayuntamiento de Zaragoza.

Profesionales de la Carne nació en Zaragoza en 2004, impulsada por un pequeño grupo de profesionales del sector cárnico con más de veinte años de experiencia. En 2009 trasladó su actividad a Villanueva de Gállego, donde inauguró unas instalaciones destinadas a la manipulación y transformación de carnes. Desde entonces ha ampliado su capacidad industrial y diversificado su oferta, con la puesta en marcha en 2021 de la fábrica de elaborados y precocinados Horno Montañés. Actualmente cuenta con una plantilla de más de 230 personas y dispone también de delegaciones en Tudela y Alcañiz.

Especializada en vacuno, porcino, ovino, aves, elaborados y precocinados, la compañía trabaja con marcas vinculadas al territorio, como Ternera Pirinera, que ponen en valor la ganadería de montaña y el origen aragonés. Su modelo se apoya en la trazabilidad, el bienestar animal y la colaboración con ganaderos locales. A ello se suma una capacidad logística y de transformación que le permite abastecer tanto a la distribución como al canal profesional.

"Con este premio reconocemos a Profesionales de la Carne por unir ganadería local, transformación e innovación, generando valor en Aragón. Nuestra colaboración permite acercar a las personas consumidoras productos del Pirineo aragonés con garantías de origen, calidad y trazabilidad, y contribuir al desarrollo del medio rural", señaló **Pilar Cristóbal, responsable regional de EROSKI en Aragón.**

El galardón ha sido recogido por **Javier Hernandez, CEO de Profesionales de la Carne.** En el acto de entrega del premio han participado también el responsable de Relaciones Institucionales de EROSKI, Eder Mena; el director comercial de Productos Locales de EROSKI,

EROSKI - Responsable de Comunicación Corporativa

Patricia Martín Sanchidrián

Tel: 946 211 214 comunicacion@eroski.es

INCÓGNITO - Agencia de Prensa
Silvia Peralta

Tel: 917 379 950

Asier Guridi y la directora de EROSKI en Aragón, Pilar Cristóbal, junto a destacados representantes de las empresas agroalimentarias aragonesas.

Una colaboración que combina origen local e innovación

EROSKI y Profesionales de la Carne colaboran desde 2021 en la comercialización de Ternera del Pirineo en Aragón, tanto en las vitrinas de carnicería como en formato envasado. Esta carne se comercializa también bajo la marca NATUR, que identifica productos con garantía de calidad, origen y compromiso con los productores locales. La oferta comprende una treintena de referencias y contribuye a poner en valor la ganadería del Pirineo aragonés, favorecer el desarrollo rural y acercar productos de proximidad con trazabilidad a las personas consumidoras.

En 2025, ambas compañías reforzaron su alianza incorporando nuevas referencias de elaborados cárnicos envasados bajo la marca HORNO MONTAÑES, como longaniza fresca, cachopos, libritos, croquetas y albóndigas entre otros. Estos productos combinan calidad, conveniencia y origen local, apoyándose en la capacidad industrial y la apuesta por la innovación de Profesionales de la Carne para responder a las nuevas necesidades de consumo.

La empresa ha diversificado además su oferta con una línea de congelados que incluye croquetas y otros preparados cárnicos, ampliando las opciones disponibles para la clientela y aportando mayor valor añadido a la cadena alimentaria. En carnicería, sus referencias llegan a ocho comunidades autónomas y a 326 centros, mientras que la gama de congelados está presente en 37 centros de Aragón.

Esta relación forma parte de la apuesta de EROSKI por los proveedores de proximidad y refuerza el vínculo entre la producción ganadera, la industria alimentaria y la distribución en Aragón.

EROSKI en Aragón

EROSKI trabaja con cerca de 400 empresas colaboradoras de Aragón, con un volumen de compras anuales de 185 millones de euros, y comercializa en torno a 5.000 productos locales. La red comercial de EROSKI en Aragón suma 68 establecimientos entre supermercados, gasolineras y tiendas de material deportivo, además de las tiendas [online](#) y una plataforma de distribución de alimentación y productos frescos con una superficie de 28.000 m². La plantilla de trabajadores de EROSKI en la región se eleva a un millar de personas. Su programa de fidelización EROSKI Club suma cerca de 30.000 Socios Cliente en la comunidad aragonesa.

Acerca de EROSKI

EROSKI es uno de los grupos de distribución líderes del norte del mercado español — desde Galicia a Baleares — con una cuota de mercado del 12,32 % en dicha zona; siendo líder en País Vasco, Navarra, y Galicia y colíder en Baleares. Su red comercial omnicanal, a cierre del 2025, se eleva a 1.508 establecimientos, entre supermercados, hipermercados, cash & carry y supermercados online; además de ópticas, tiendas de deporte y otras actividades no alimentarias. Asimismo, cuenta con más de 6 millones de Socios Clientes y más de 28.200 personas integran su plantilla, de las cuales más de 8.300 son socias propietarias.

**EROSKI – Responsable de Comunicación
Corporativa**

Patricia Martín Sanchidrián

Tel: 946 211 214 comunicacion@eroski.es

INCÓGNITO – Agencia de Prensa
Silvia Peralta

Tel: 917 379 950