

Suport al producte local**EROSKI RECONeix «PROFESIONALES DE LA CARNE» AMB EL
PREMI AL PRODUCTOR LOCAL D'ARAGÓ**

Saragossa, 16 d'octubre de 2026. – [EROSKI](#) ha atorgat a Profesionales de la Carne el Premi al Productor Local d'Aragó, un reconeixement que destaca la seva contribució a la cadena agroalimentària aragonesa i la seva capacitat per connectar sector primari, indústria transformadora, ocupació local i generació de valor al territori.

L'acte de lliurament s'ha celebrat en el marc de la trobada de productors locals organitzada per EROSKI per donar visibilitat al producte aragonès i promoure'n el consum. Hi han assistit Aránzazu Simón Pérez, consellera d'Agricultura, Ramaderia i Alimentació del Gobierno de Aragón, i Miguel Ángel García Muro, regidor delegat de Transformació Digital del Ayuntamiento de Zaragoza.

Profesionales de la Carne va néixer a Saragossa el 2004, impulsada per un petit grup de professionals del sector carni amb més de vint anys d'experiència. El 2009 va traslladar la seva activitat a Villanueva de Gállego, on va inaugurar unes instal·lacions destinades a la manipulació i transformació de carns. Des d'aleshores ha ampliat la seva capacitat industrial i ha diversificat l'oferta, amb la posada en marxa el 2021 de la fàbrica d'elaborats i precuinats Horno Montañés. Actualment compta amb una plantilla de més de 230 persones i disposa també de delegacions a Tudela i Alcanýs.

Especialitzada en boví, porcí, oví, aviram, elaborats i precuinats, la companyia treballa amb marques vinculades al territori, com Ternera Pirinera, que destaquen la ramaderia de muntanya i l'origen aragonès. El seu model es basa en la traçabilitat, el benestar animal i la col·laboració amb ramaders locals. A això s'hi suma una capacitat logística i de transformació que li permet abastir tant la distribució com el canal professional.

«Amb aquest premi reconeixem Profesionales de la Carne per unir ramaderia local, transformació i innovació, generant valor a Aragó. La nostra col·laboració permet apropar productes del Pirineu aragonès a les persones consumidores amb garanties d'origen, qualitat i traçabilitat, i contribuir al desenvolupament del medi rural», va assenyalar **Pilar Cristóbal, responsable regional d'EROSKI a Aragó.**

El guardó ha estat recollit per **Javier Hernandez, CEO de Profesionales de la Carne**. En l'acte de lliurament del premi han participat també el responsable de Relacions Institucionals d'EROSKI, Eder Mena; el director comercial de Productes Locals d'EROSKI, Asier Guridi, i la

directora d'EROSKI a Aragó, Pilar Cristóbal, juntament amb destacats representants de les empreses agroalimentàries aragoneses.

Una col·laboració que combina origen local i innovació

EROSKI i Profesionales de la Carne col·laboren des del 2021 en la comercialització de vedella del Pirineu a Aragó, tant a les vitrines de carnisseria com en format envasat. Aquesta carn es comercialitza també sota la marca NATUR, que identifica productes amb garantia de qualitat, origen i compromís amb els productors locals. L'oferta comprèn una trentena de referències i contribueix a destacar la ramaderia del Pirineu aragonès, afavorir el desenvolupament rural i apropar productes de proximitat amb traçabilitat a les persones consumidores.

El 2025, totes dues companyies van reforçar la seva aliança incorporant noves referències d'elaborats carnis envasats sota la marca HORNO MONTAÑES, com ara llonganissa fresca, cachopos, llibrets, croquetes i mandonguilles, entre d'altres. Aquests productes combinen qualitat, conveniència i origen local, amb el suport de la capacitat industrial i l'aposta per la innovació de Profesionales de la Carne per respondre a les noves necessitats de consum.

L'empresa ha diversificat també la seva oferta amb una línia de congelats que inclou croquetes i altres preparats carnis, ampliant les opcions disponibles per a la clientela i aportant més valor afegit a la cadena alimentària. A la carnisseria, les seves referències arriben a vuit comunitats autònomes i a 326 centres, mentre que la gamma de congelats és present a 37 centres d'Aragó.

Aquesta relació forma part de l'aposta d'EROSKI pels proveïdors de proximitat i reforça el vincle entre la producció ramadera, la indústria alimentària i la distribució a Aragó.

EROSKI a Aragó

EROSKI treballa amb prop de 400 empreses col·laboradores d'Aragó, amb un volum de compres anuals de 185 milions d'euros, i comercialitza al voltant de 5.000 productes locals. La xarxa comercial d'EROSKI a Aragó suma 68 establiments entre supermercats, benzineres i botigues de material esportiu, a més de les botigues [en línia](#) i d'una plataforma de distribució d'alimentació i productes frescos amb una superfície de 28.000 m². La plantilla de treballadors d'EROSKI a la regió s'eleva a un miler de persones. El seu programa de fidelització EROSKI Club suma prop de 30.000 socis clients a la comunitat aragonesa.

Sobre EROSKI

EROSKI és un dels grups de distribució líders del nord del mercat espanyol (des de Galícia fins a les Illes Balears) amb una quota de mercat del 12,32 % en aquesta zona, essent líder al País Basc, Navarra i Galícia, i colíder a les Illes Balears. La seva xarxa comercial omnicanal, en finalitzar el 2025, està formada per 1.508 establiments, entre supermercats, hipermercats, centres cash & carry i supermercats en línia, a més d'òptiques, botigues d'esport i altres activitats no alimentàries. Així mateix, compta amb més de 6 milions de socis clients i la seva plantilla està formada per més de 28.200 persones, de les quals més de 8.300 són sòcies propietàries.

**EROSKI – Responsable de Comunicació
Corporativa**

Patricia Martín Sanchidrián

Tel: 946 211 214 comunicacion@eroski.es

INCÓGNITO – Agència de Premsa
Silvia Peralta

Tel: 917 379 950