

Apoio ao produto local**EROSKI RECOÑECE «PROFESIONALES DE LA CARNE» CO
PREMIO AO PRODUTOR LOCAL DE ARAGÓN**

Zaragoza, 16 de outubro de 2026.- [EROSKI](#) outorgou a Profesionales de la Carne o Premio ao Produtor Local de Aragón, un recoñecemento que pon en valor a súa contribución á cadea agroalimentaria aragonesa e a súa capacidade para conectar sector primario, industria transformadora, emprego local e xeración de valor no territorio.

O acto de entrega celebrouse no marco do encontro de produtores locais organizado por EROSKI para dar visibilidade ao produto aragonés e promover o seu consumo. E contou coa asistencia de Aránzazu Simón Pérez, conselleira de Agricultura, Gandaría e Alimentación do Goberno de Aragón, e Miguel Ángel García Muro, concelleiro delegado de Transformación Dixital do Ayuntamiento de Zaragoza.

Profesionales de la Carne naceu en Zaragoza no 2004, impulsada por un pequeno grupo de profesionais do sector cárnico con máis de vinte anos de experiencia. No 2009 trasladou a súa actividade a Villanueva de Gállego, onde inaugurou unhas instalacións destinadas á manipulación e transformación de carnes. Desde entón ampliou a súa capacidade industrial e diversificou a súa oferta, coa posta en marcha no 2021 da fábrica de elaborados e precocinados Horno Montañés. Actualmente conta cun cadro de persoal de máis de 230 persoas e dispón tamén de delegacións en Tudela e Alcañiz.

Especializada en vacún, porcino, ovino, aves, elaborados e precocinados, a compañía traballa con marcas vinculadas ao territorio, como Ternera Pirinera, que poñen en valor a gandería de montaña e a orixe aragonesa. O seu modelo apóiase na trazabilidade, o benestar animal e a colaboración con gandeiros locais. A isto súmase unha capacidade lóxística e de transformación que lle permite abastecer tanto a distribución como a canle profesional.

«Con este premio recoñecemos Profesionales de la Carne por unir gandería local, transformación e innovación, xerando valor en Aragón. A nosa colaboración permite achegar ás persoas consumidoras produtos do Pirineo aragonés con garantías de orixe, calidade e trazabilidade, e contribuír ao desenvolvemento do medio rural», sinalou **Pilar Cristóbal, responsable rexional de EROSKI en Aragón.**

O galardón recolleuno **Javier Hernandez, CEO de Profesionales de la Carne.** No acto de entrega do premio participaron tamén o responsable de Relacións Institucionais de EROSKI, Eder Mena; o director comercial de Produtos Locais de EROSKI, Asier Guridi, e a directora de

EROSKI – Responsable de Comunicación**Corporativa**

Patricia Martín Sanchidrián

Tel: 946 211 214comunicacion@eroski.es**INCÓGNITO – Axencia de prensa**

Silvia Peralta

Tel: 917 379 950

EROSKI en Aragón, Pilar Cristóbal, xunto con destacados representantes das empresas agroalimentarias aragonesas.

Unha colaboración que combina orixe local e innovación

EROSKI e Profesionales de la Carne colaboran desde o 2021 na comercialización de Tenreira do Pirineo en Aragón, tanto nas vitrinas de carnizaría como en formato envasado. Esta carne comercialízase tamén baixo a marca NATUR, que identifica produtos con garantía de calidade, orixe e compromiso cos produtores locais. A oferta comprende unha trintena de referencias e contribúe a poñer en valor a gandería do Pirineo aragonés, favorecer o desenvolvemento rural e achegar produtos de proximidade con trazabilidade ás persoas consumidoras.

No 2025, ambas as dúas compañías reforzaron a súa alianza incorporando novas referencias de elaborados cárnicos envasados baixo a marca HORNO MONTAÑES, como longaniza fresca, cachopos, libritos, croquetas e albóndegas, entre outros. Estes produtos combinan calidade, conveniencia e orixe local, apoiándose na capacidade industrial e na aposta pola innovación de Profesionales de la Carne para responder ás novas necesidades de consumo.

A empresa diversificou ademais a súa oferta cunha liña de conxelados que inclúe croquetas e outros preparados cárnicos, ampliando as opcións dispoñibles para a clientela e achegando maior valor engadido á cadea alimentaria. Na carnizaría, as súas referencias chegan a oito comunidades autónomas e a 326 centros, mentres que a gama de conxelados está presente en 37 centros de Aragón.

Esta relación forma parte da aposta de EROSKI polos provedores de proximidade e reforza o vínculo entre a produción gandeira, a industria alimentaria e a distribución en Aragón.

EROSKI en Aragón

EROSKI traballa con preto de 400 empresas colaboradoras de Aragón, cun volume de compras anuais de 185 millóns de euros, e comercializa ao redor de 5.000 produtos locais. A rede comercial de EROSKI en Aragón suma 68 establecementos entre supermercados, gasolineras e tendas de material deportivo, ademais das tendas [en liña](#) e unha plataforma de distribución de alimentación e produtos frescos cunha superficie de 28.000 m². O cadro de persoal de EROSKI na rexión ascende a un millar de persoas. O seu programa de fidelización EROSKI Club suma preto de 30.000 socios clientes na comunidade aragonesa.

Acerca de EROSKI

EROSKI é un dos grupos de distribución líderes no norte do mercado español (desde Galicia ata Baleares) cunha cota de mercado do 12,32 % nesa zona. É líder no País Vasco, Navarra e Galicia, e colíder nas Illas Baleares. A súa rede comercial omnicanal, a finais do 2025, suma 1.508 establecementos, entre supermercados, hipermercados, cash & carry e supermercados en liña, ademais de ópticas, tendas de deportes e outras actividades non alimentarias. Ademais, conta con máis de 6 millóns de socios clientes e máis de 28.200 persoas no seu cadro de persoal, das cales máis de 8.300 son socias propietarias.

**EROSKI – Responsable de Comunicación
Corporativa**

Patricia Martín Sanchidrián

Tel: 946 211 214 comunicacion@eroski.es

INCÓGNITO – Axencia de prensa
Silvia Peralta

Tel: 917 379 950