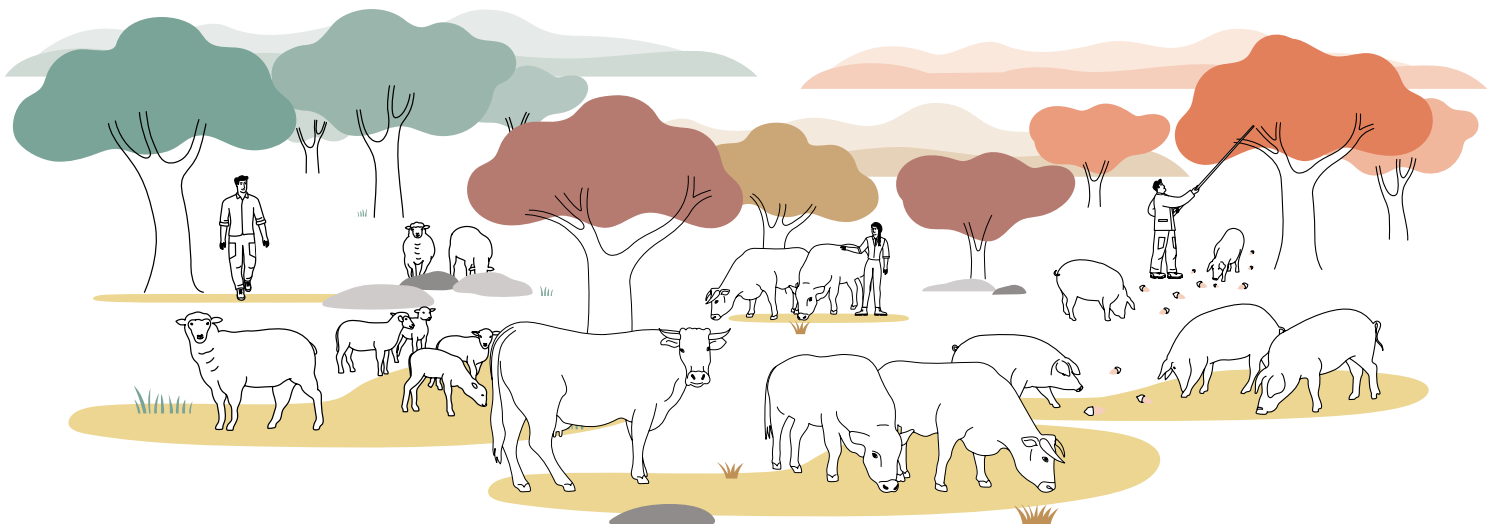




# Carnes COVAP

ASADOS NAVIDEÑOS

DOSSIER DE PRENSA

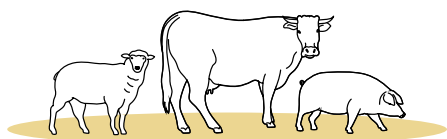


# NUEVOS ASADOS ELABORADOS A BAJA TEMPERATURA

DE CERDO DE BELLOTA 100%  
IBÉRICO, VACUNO Y CORDERO

COVAP vuelve a lanzar al mercado su surtido de asados al horno a partir de carnes seleccionadas de cerdo de bellota 100% ibérico, vacuno y cordero, procedentes de animales criados por los ganaderos de la Cooperativa en la Dehesa del Valle de los Pedroches, una zona ganadera especializada en estas tres especies.

Se trata de una selección de carnes de calidad superior asadas a baja temperatura durante 12 horas, que destacan por su sabor natural, ternura y jugosidad.



ESPECIALISTAS GANADEROS



TRAZABILIDAD 360°



Disponible en tiendas COVAP y en [tienda.covap.es](https://tienda.covap.es), así como en algunas de las principales cadenas nacionales de super e hipermercados.





# ASADOS LISTOS PARA CONSUMIR

Carnes COVAP es la única en el mercado que produce y comercializa carne de las tres especies (vacuno, cordero y cerdo ibérico). Estos asados están destinados a momentos especiales de consumo, como celebraciones de Navidad que giran en torno a la mesa. Es por ello que se ha prestado especial atención en todo el proceso, desde la selección de los mejores ingredientes hasta la propia elaboración.



**REDONDO DE VACUNO EN SU JUGO CON Salsa A LA MIEL Y MOSTAZA**



6 COMENSALES



**20** MINUTOS AL HORNO



**SOLOMILLO DE BELLOTA 100% IBÉRICO EN SU JUGO CON SALSAS AL PEDRO XIMÉNEZ Y A LA PIMIENTA NEGRA**



**2-3** COMENSALES



**12** MINUTOS AL HORNO



**PIERNA DE CORDERO ASADA AL ESTILO TRADICIONAL CON AOVE, AJO FRESCO CON PIEL Y AROMÁTICAS NATURALES**



3-4 COMENSALES



**20** MINUTOS AL HORNO



**PALETA DE CORDERO ASADA AL ESTILO TRADICIONAL CON AOVE, AJO FRESCO CON PIEL Y AROMÁTICAS NATURALES**



**2-3** COMENSALES



**20** MINUTOS AL HORNO



SOLUCIÓN COMPLETA AL CONSUMIDOR  
CON GUARNICIÓN DE PATATAS BABY AROMATIZADAS

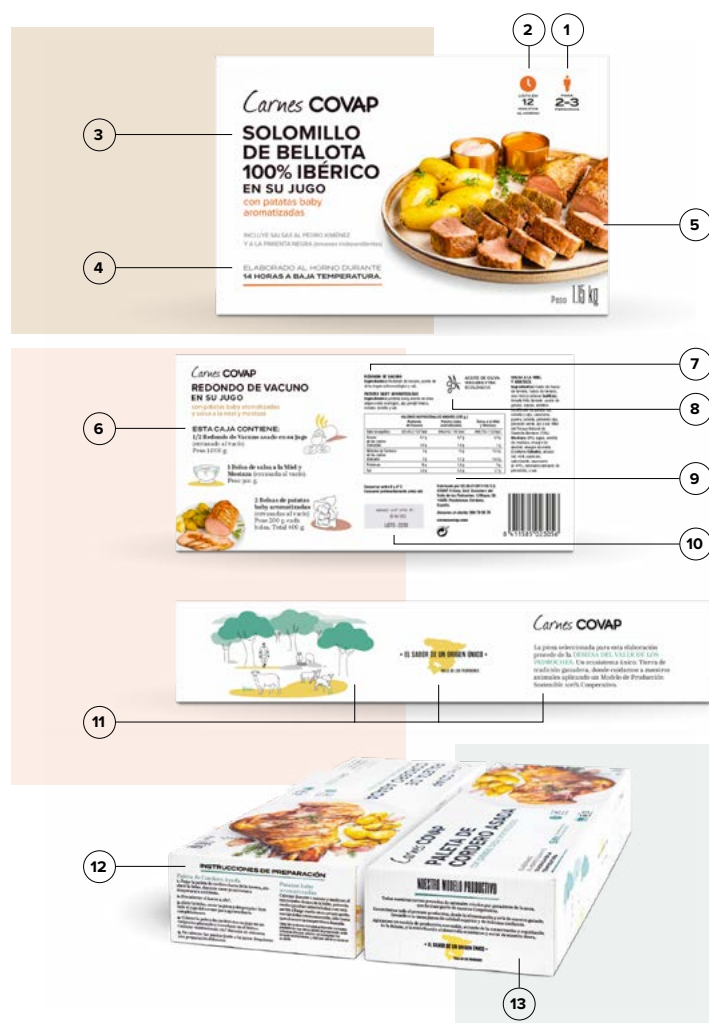


SALSAS ELABORADAS  
DE MANERA TRADICIONAL



# PACKAGING CON INFORMACIÓN ÚTIL

Estas piezas de carne elaboradas vienen presentadas en un cuidado packaging que muestra, de forma visible, toda la información de utilidad para el consumidor a la hora de elegir un producto de calidad, como el origen o el modelo productivo. También se detalla información práctica, como el contenido específico de la caja o el tiempo y modo de preparación, entre otras especificaciones.



- 1 Número de **comensales**
- 2 Tiempo de **preparación**
- 3 **Denominación de venta** visible
- 4 **Elaboración al horno**  
Larga **duración**  
Baja **temperatura**
- 5 **Fotografía realista** de la receta

- 6 **Contenido** detallado de la caja
- 7 **Ingredientes**
- 8 **Con AOVE** ecológico
- 9 **Razón social** y lote
- 10 **Valores** nutricionales

- 11 **Origen, Sostenibilidad** y **Modelo Productivo**

- 12 **Instrucciones detalladas** de preparación visibles en el punto de venta
- 13 **Origen, Trazabilidad** y **Sostenibilidad**





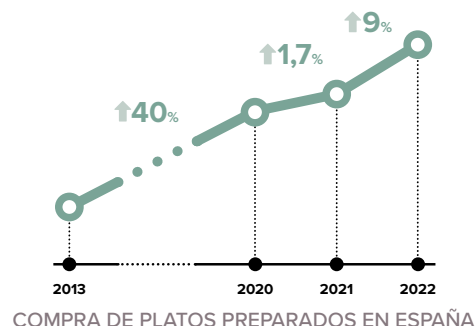
# TENDENCIAS Y HÁBITOS DE CONSUMO DE PLATOS PREPARADOS

Desde 2008, la compra de platos preparados refrigerados en España ha ido creciendo paulatinamente, según el informe anual de consumo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Solo de 2013 a 2020 se produjo un incremento del 40,4% y un 1,7% de 2020 a 2021. Además, según la consultora internacional NielsenIQ, en la primera mitad del año 2022 su consumo ha crecido un 8,96% frente a 2021.

Según se desprende de otro estudio de Mintel, este crecimiento se debe al entorno favorable que existe actualmente en relación a este tipo de platos, evidenciado en dos puntos fundamentales: por un lado, el consumidor busca soluciones rápidas y fáciles y que no sacrifiquen propiedades de sabor, frescura y calidad, y, por otro, ha aumentado la confianza hacia esta categoría debido a su popularización en grandes cadenas de supermercados.

Además, según las conclusiones de una encuesta realizada por la investigadora de mercados Appinio sobre platos elaborados a partir de una pieza de carne, el 77% de las personas compran estos productos en súper e hipermercados y el 78,6% lo ha consumido alguna vez en Navidad o en eventos especiales.

Los valores más importantes de este tipo de platos para los consumidores son la carne de máxima calidad, ingredientes naturales, origen España y bienestar animal.



## EL CONSUMIDOR BUSCA



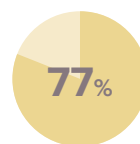
SOLUCIONES  
RÁPIDAS Y FÁCILES



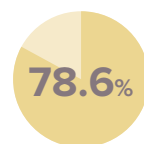
SABOR, FRESCURA  
Y CALIDAD



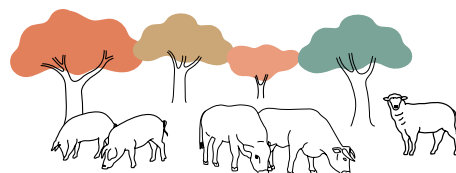
CONFIANZA  
POPULARIZACIÓN



COMPRA EN  
SUPERMERCADOS



HA CONSUMIDO  
ALGUNA VEZ



MÁXIMA  
CALIDAD

INGREDIENTES  
NATURALES

BIENESTAR  
ANIMAL

ORIGEN  
ESPAÑA



## UN ORIGEN ÚNICO: LA DEHESA DEL VALLE DE LOS PEDROCHES



**VALLE DE LOS  
PEDROCHES**

### UN ECOSISTEMA ÚNICO

Los animales son criados en libertad en la Dehesa del Valle de los Pedroches. Un ecosistema único, legado natural de encinas milenarias que representan la mayor extensión continua de encinar del mundo, con más de 300.000 hectáreas.

Se trata de uno de los hábitats naturales más ricos de toda la península Ibérica, declarada reserva de la Biosfera por la UNESCO en 2002.

### EJEMPLO DE SOSTENIBILIDAD

Este monte mediterráneo, hábilmente modificado generación tras generación, es todo un ejemplo de sostenibilidad y biodiversidad. Los primeros ganaderos ya sabían que la transformación del entorno debía hacerse con sumo cuidado para continuar preservando su riqueza.

Con un modelo de producción sostenible, COVAP hereda esta filosofía a través de la conservación y repoblación de la dehesa, la formación de ganaderos y la contribución al desarrollo social y económico de nuestra tierra.





## UNA HISTORIA UNIDA A LA GANADERÍA

Hace más de 60 años, un grupo de ganaderos se unieron para comprar materia prima. Este potente elemento humano, movido por el amor a la tierra y una gran capacidad de sacrificio, fue el primer paso para la creación de la Cooperativa Ganadera del Valle de los Pedroches COVAP.

Hoy en día, más de 800 ganaderos profesionales de extensivo, especializados en la cría de cerdo ibérico, ovino y vacuno de carne, comparten un fuerte y arraigado compromiso común: ofrecer productos de la máxima calidad y fresca desde el origen.

### GANADEROS UNIDOS POR LA MISMA PASIÓN

La selección de Carnes COVAP procede de distintas especies de animales de los ganaderos de la Cooperativa, que cada día los crían, cuidan y miman siguiendo la tradición, experiencia y pasión ganadera que se transmite de generación en generación.





## BIENESTAR ANIMAL



Las producciones ganaderas de vacuno, cordero y cerdo ibérico de Carnes COVAP cuentan con la certificación de Bienestar Animal de AENOR, líder en España, que garantiza el correcto cuidado de los animales desde la granja hasta el consumidor final.

Basado en el referencial europeo de Welfare Quality®, creado en su integridad por expertos en bienestar animal, garantiza las buenas prácticas ganaderas de COVAP en todos los procesos y la trazabilidad mediante una exhaustiva auditoría realizada por profesionales que ofrece un valor diferencial por su rigor científico y por basarse fundamentalmente en la observación directa del animal.

El certificado de Bienestar Animal convierte a COVAP en la única cooperativa ganadera certificada en Bienestar Animal en toda la cadena y en las tres especies.



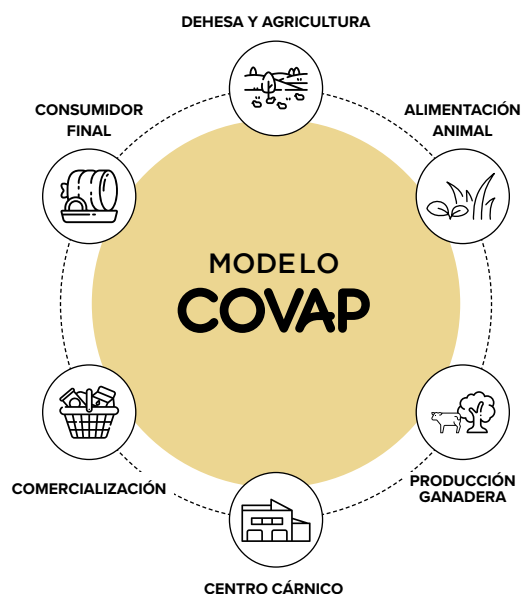
COVAP cumple con los más altos estándares de seguridad y calidad alimentaria a nivel internacional para ofrecer las mejores soluciones superando las auditorías más exigentes cada año. Tanto es así que COVAP mantiene el nivel Alto en IFS Food y el nivel A en BRC Food Safety, las dos máximas puntuaciones posibles.



# TRAZABILIDAD 360°

El control y trazabilidad de toda la cadena sostenible de producción permite a Carnes COVAP ofrecer al consumidor un producto de máxima calidad y generar riqueza en la economía local.

Los socios de la Cooperativa son a la vez propietarios, proveedores y clientes, garantizando un precio justo y un total compromiso.



## ALIMENTACIÓN ANIMAL

Gran parte de los aromas y sabores de Carnes COVAP se deben a la alimentación propia con la mejor materia prima y recursos de la dehesa.



## GANADERÍA EXTENSIVA

Fruto de un trabajo esmerado y sin prisas, respetando los ciclos naturales y el bienestar de los animales.



## SERVICIOS TÉCNICOS COVAP

La cooperativa cuenta con un equipo de veterinarios que trabajan codo con codo con nuestros ganaderos para garantizar la salud y el bienestar de los animales.



## CENTRO CÁRNICO

Uno de los más modernos de Europa, que cumple con estrictas homologaciones en calidad, seguridad alimentaria y bienestar animal.



## COMERCIALIZACIÓN

COVAP se encarga también del último eslabón, llegando hasta el consumidor con un producto fresco que lo transporta hasta un origen único y especial.

# BENEFICIOS DE LA CARNE

## EN UNA DIETA SALUDABLE

### VACUNO, OVINO Y CERDO IBÉRICO



por el  
**DR. ANTONIO  
ESCRIBANO**

Catedrático de Nutrición  
Deportiva y especialista en  
Endocrinología y Nutrición

La carne es un producto esencial en una dieta equilibrada y saludable, ya que contiene proteínas de origen animal de alto valor biológico y nutricional, vitaminas y minerales.

También cuenta con aminoácidos esenciales para nuestra alimentación diaria que contribuyen a mejorar el buen estado del organismo y a fortalecer nuestras defensas. Estos aminoácidos solo se pueden adquirir mediante la alimentación, pero no se encuentran en las proteínas de origen vegetal.



Se recomienda incluir 2 raciones diarias de proteínas, con un valor de proteína neta de 0.8–1,2 gr/kg de peso/día. Para ello, lo más recomendable es alternar entre las distintas fuentes: carne, pescado, leche y derivados lácteos, huevos y legumbres.

La frecuencia de consumo de productos cárnicos recomendada es de 3 a 4 raciones por semana (100-125 g cada ración).

Está demostrado que las proteínas de origen animal son más adecuadas que las vegetales para mantener la masa muscular, por lo que una dieta completa debería contener alimentos de origen animal y vegetal.



#### DIETA EQUILIBRADA

**2 Raciones diarias  
de proteínas con  
un valor neto de  
0.8-1.2 gr/kg de peso/día**



#### FUENTE DE SELENIO Y ZINC

Posibilitan el funcionamiento normal del sistema inmunitario.

#### FUENTE DE HIERRO

El hierro absorbido por el organismo en mayor cantidad solo está en carnes rojas y algunos pescados.



#### ALTO CONTENIDO EN PROTEÍNAS

Contribuyen a conservar la masa muscular y al mantenimiento de los huesos en condiciones normales.

#### POTASIO Y FÓSFORO

Ayudan a regular la tensión arterial y el funcionamiento de músculos y sistema nervioso, así como el metabolismo óseo y energético.



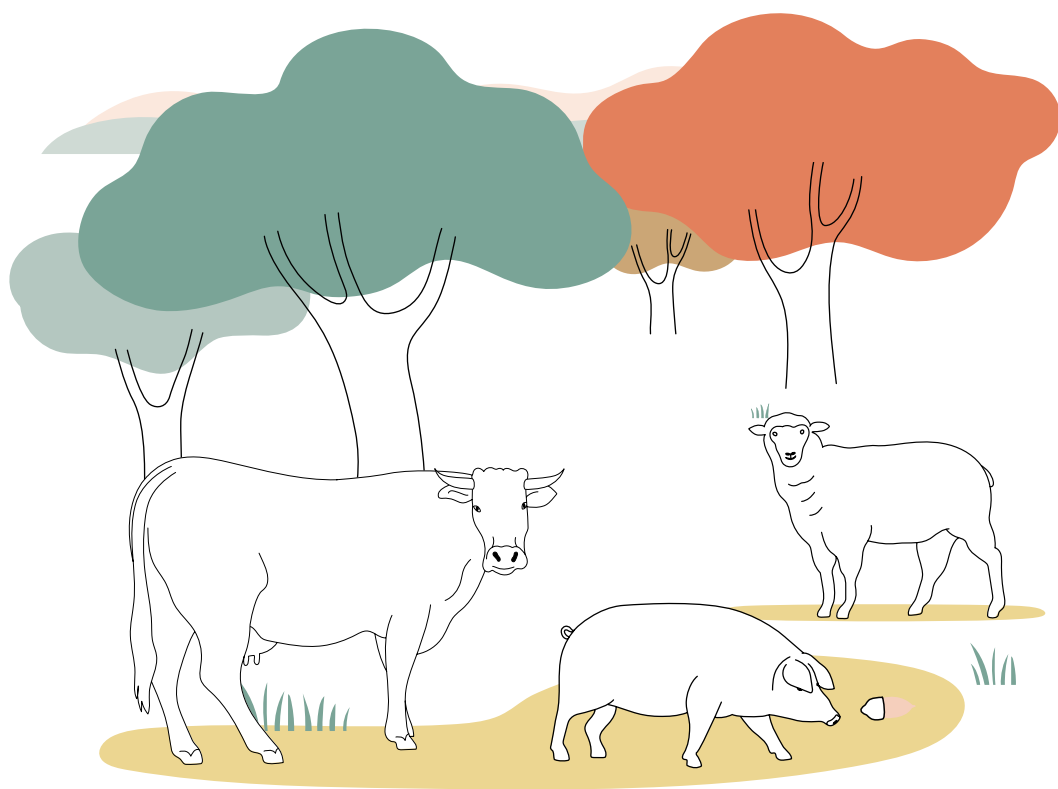
#### ALTO CONTENIDO DE VITAMINA B12 Y FUENTE DE VITAMINA B6

Favorecen la disminución del cansancio y la fatiga.

#### VITAMINAS B1 Y B3

Papel esencial en la transformación de los azúcares en energía y favorecen la absorción de proteínas y carbohidratos.





*Carnes* **COVAP**

**ASADOS NAVIDEÑOS**

[carnescovap.com](http://carnescovap.com)