

# Grupo de cooperación para el desarrollo, estudio y divulgación de nuevos productos curados de carne de cordero.



**ANUALIDADES 2016 - 2017 - 2018**

# FICHA RESUMEN

- **Denominación del proyecto (GCP2016001400):** Grupo de cooperación para el desarrollo, estudio y divulgación de nuevos productos curados de carne de cordero.
- **Miembros del grupo:**
  - Los Mañicos (miembro coordinador – beneficiario).
  - Pastores Grupo Cooperativo (miembro coordinador - beneficiario).
- **Ámbito de actuación:** aumento del valor añadido de los productos agroalimentarios.
- **Contenido del proyecto:**
  - Investigación del mercado internacional premium de “curados de cordero” y de “curados ibéricos”.
  - Desarrollo de la gama Curados de Agnei Ibérico.
  - Creación de imagen corporativa, estrategia de marketing y comunicación, desarrollo de packaging.
  - Acciones de divulgación a distribuidores nacionales e internacionales para presentarles la nueva gama de Curados de cordero Agnei Ibérico.
  - Acciones de divulgación a chefs nacionales e internacionales para presentarles la nueva gama de Curados de cordero Agnei Ibérico.
  - Acciones de divulgación al sector profesional en ferias promocionales de carácter internacional.
  - Divulgación de la nueva gama Curados de cordero Agnei Ibérico a través de medios digitales (web, redes sociales...)
- **Periodo de ejecución:** anualidades 2016, 2017 y 2018.
- **Inversión efectuada y subvención correspondiente:** 98.951,56 € y 79.161,25
- **Resultados obtenidos:** Ver informe resumen justificativo.
- **Potenciales beneficiarios:** ganaderos de Pastores, resto de ganaderos del sector ovino, distribuidores de hostelería, establecimientos hosteleros, cadenas de distribución, y consumidor final.
- **Actuaciones de información y divulgación:** Ver informe resumen justificativo

# Objetivo del proyecto

El objetivo principal del proyecto ha sido aumentar la rentabilidad de los ganaderos en la producción ovina, centrado en el desarrollo de dos nuevos productos innovadores que generen un mayor valor añadido de las 2 piezas más problemáticas a nivel de rentabilidad de un canal de cordero: la falda y la pierna.

En este sentido se propuso investigar el campo de los productos “curados” para buscar la diferenciación en el mercado nacional e internacional (incluido halal), intentando encontrar mayor valor añadido en otro sector diferente al de la carne fresca. Se han desarrollado en este sentido dos productos: “jamón de cordero Agnei Ibérico” y un “panceta de cordero Agnei Ibérico” se prevé con posibilidades de venta a un precio razonable.

# Contenido del proyecto

- Investigación del mercado internacional premium de “curados de cordero” y de “curados ibéricos”.
- Desarrollo de la gama Curados de Agnei Ibérico.
- Creación de imagen corporativa, estrategia de marketing y comunicación, desarrollo de packaging.
- Acciones de divulgación a distribuidores nacionales e internacionales para presentarles la nueva gama de Curados de cordero Agnei Ibérico.
- Acciones de divulgación a chefs nacionales e internacionales para presentarles la nueva gama de Curados de cordero Agnei Ibérico.
- Acciones de divulgación al sector profesional en ferias promocionales de carácter internacional.
- Divulgación de la nueva gama Curados de cordero Agnei Ibérico a través de medios digitales (web, redes sociales...)

# Resultados del proyecto

Los productos obtenidos han sido desarrollados con éxito de cata organoléptica, ajustando todos los matices necesarios para dar como resultado un producto gourmet, y con todos los controles y analíticas de calidad en regla. También se han desarrollado con éxito las referencias halal para mercados musulmanes.

Los productos obtenidos han salido al mercado y están siendo aceptados por este, tras el proceso de divulgación inicial, con un margen medio superior a 1,5 euros de media respecto al precio de venta anterior de la falda y la pierna de Agnei Ibérico. 0,5 euros por encima del objetivo marcado en el proyecto, por lo que conforme vaya comercializándose el volumen estimado podrán obtenerse resultados globales muy positivos que permitirán incrementar el valor añadido de la canal de cordero Agnei Ibérico y por tanto la rentabilidad de los ganaderos que lo producen.

El jamón está teniendo una mejor implantación en el mercado y su relación calidad/novedad/precio está siendo más aceptada que la panceta.

# Investigación de mercado previa

*Jamón*



*Panceta*



# Desarrollo de producto: Jamón de Agnei Ibérico

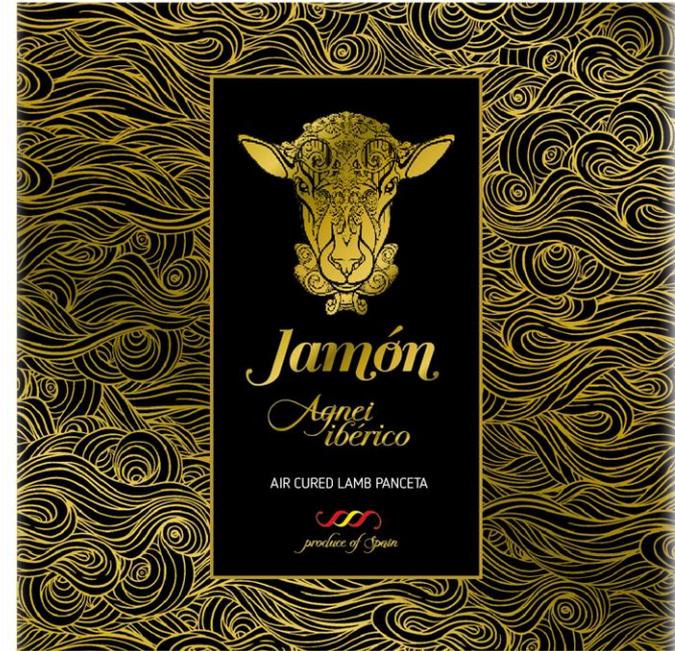
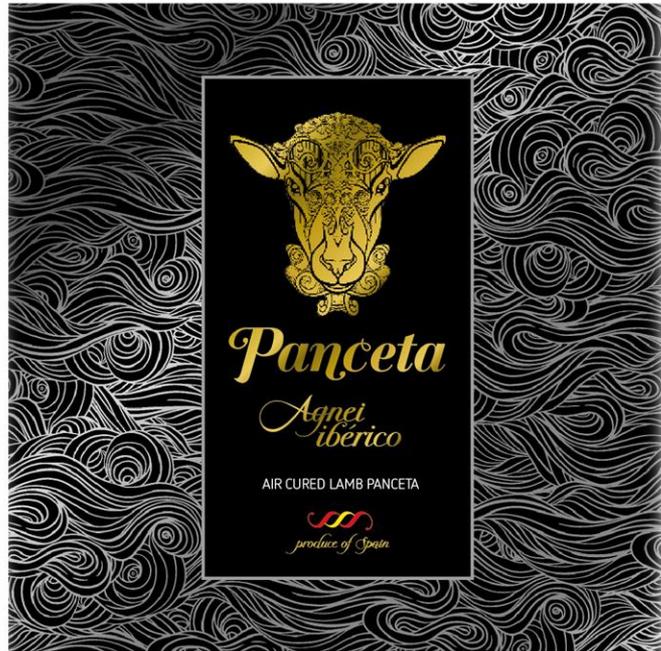


# Desarrollo de producto: Panceta de Agnei Ibérico



# Creación imagen corporativa

## GAMA CURADOS DE AGNEI IBÉRICO



# Desarrollo de packaging: Panceta de Agnei Ibérico 500 gr.

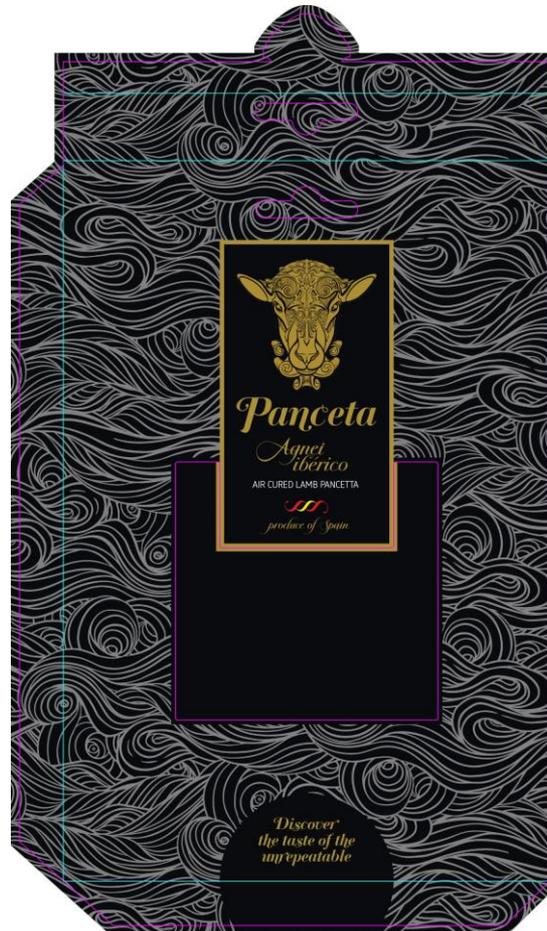


# Desarrollo de packaging: Jamón de Agnei Ibérico 1 Kg.



# Desarrollo de packaging: Blísters 80 gr.

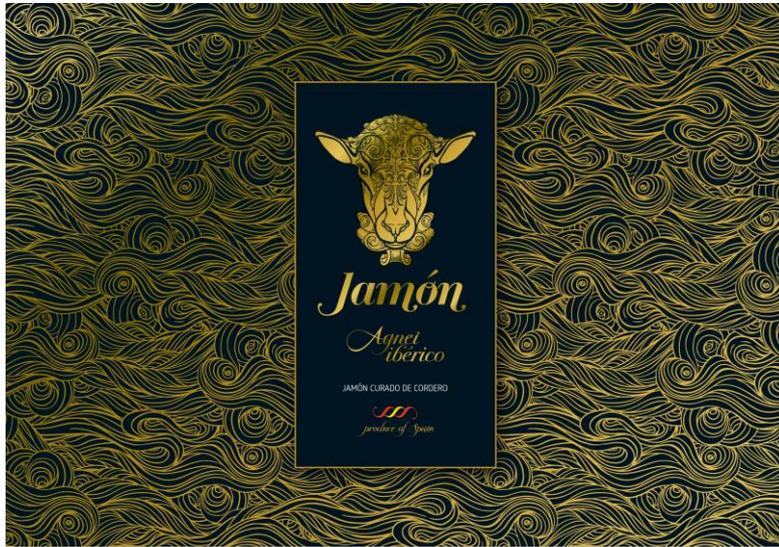
Panceta



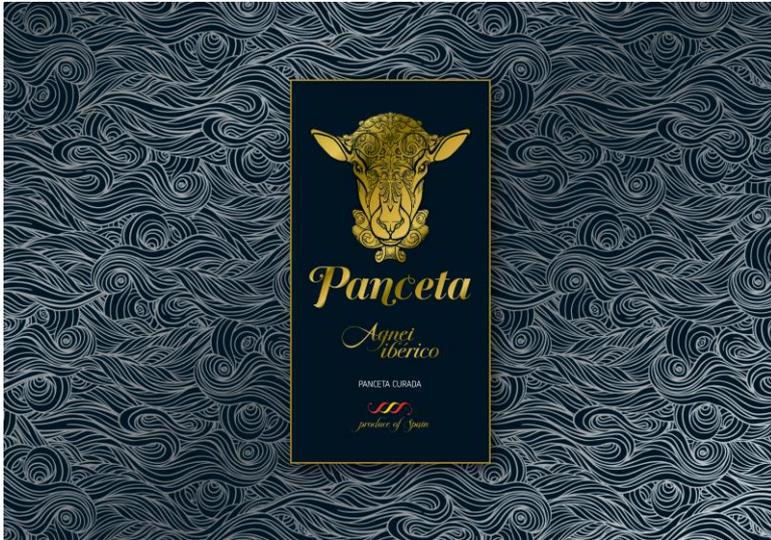
Jamón



# Material de divulgación: pack presentación Jamón



# Material de divulgación: pack presentación Panceta



# Material de divulgación: Folleto presentación Gama Curados

## Un cordero exclusivo, un placer saludable

Agnei Ibérico es una carne de cordero de calidad superior que proviene de animales de una raza milenaria, originaria de la región de Aragón y la pie de los Pirineos, donde se crían sin estrés en un entorno relajado para potenciar sus cualidades innatas.

Agnei Ibérico es alimentado de forma natural a base de leche materna y una mezcla exclusiva de cereales, entre los que predomi-

nan el maíz y las semillas de girasol alto oleico.

Su alto grado de infiltración de grasa aporta a esta carne un carácter especial, no solo en cuanto a sabor equilibrado, textura y jugosidad, sino también por su alto contenido en ácido oleico, superior al 51 %, que la convierte, posiblemente, en la carne de cordero más saludable del mercado.

Producto de los pies de los Pirineos por:

**pastores**  
S.L. de I+D+i

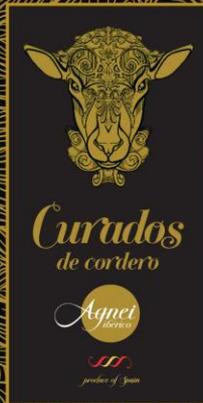
f t i+ /grupopastores

Pastores Grupo Cooperativo,  
Mercazaragoza, 50014 Zaragoza, España,  
Tel. +34 976 138 052 www.grupopastores.com

Programa de Desarrollo Rural de Aragón  
2014-2020 proyecto para el desarrollo, estudio  
y divulgación de nuevos productos curados de  
carne de cordero



GOBIERNO  
DE ARAGÓN



## Lo irrepetible

Antiguamente, los pastores de Aragón secaban la carne de sus corderos al aire frío y seco del Cierzo, el viento dominante en estas tierras al pie de los Pirineos y regados por el río Ebro, con el fin de poder conservarla y consumirla poco a poco. Siglos después, en Pastores hemos recuperado estos productos tradicionales y naturales y hemos aplicado esta sabiduría ancestral al Agnei Ibérico, nuestro cordero de máxima calidad, para ofrecer este hallazgo a los paladares más exigentes a los que les gusta lo irrepetible.



## Cinco argumentos diferenciales por los que los curados de Agnei Ibérico van a conquistar las mejores mesas:

1. Son únicos  
Son unos curados completamente distintos a los del mercado, porque son de cordero y de un cordero muy especial.
2. Son naturales  
La alimentación natural y la crianza relajada de Agnei Ibérico le confieren su personal aroma a tomillo y romero que evoca los campos de donde proviene.

3. Son ibéricos  
Iguala los niveles de ácido oleico (51 %) y grasas insaturadas (60 %) del cerdo ibérico y su alto grado de infiltración de grasa la hacen tan sabrosa como saludable.
4. Son para todos  
Es apto para celíacos, cuenta además con la certificación de halal y sus características especiales permiten que cualquier momento sea el idóneo para consumir estos curados irrepetibles.
5. Pero son exclusivos  
Un producto tan selecto está destinado a los más exigentes y su producción se plantea en una primera fase en exclusiva para los actuales distribuidores de Agnei Ibérico.

**Jamón Agnei Ibérico**  
AIR CURED LAMB HAM

**Panceta Agnei Ibérico**  
AIR CURED LAMB PANCIETA

**El hallazgo de los que buscan lo irrepetible**

Hemos recuperado el tradicional jamón de cordero para proporcionar un hallazgo sorprendente a los paladares más exigentes que buscan algo irrepetible.

La mejor forma de descubrirlo es filetearlo en finos y pequeños cortes, tiernos y jugosos.

Se comercializa para retail en caja individual con pieza entera de aproximadamente 1.200 gramos y en packs de 80 gramos, y para restaurantes, a granel.

**El placer de los que disfrutan con lo irrepetible**

Hemos recuperado la tradicional panceta de cordero con un solo objetivo, proporcionar un placer sorprendente a los paladares más exigentes que disfrutan con algo irrepetible. Para disfrutarla con todo el placer, lo ideal es hacerla a la plancha bien crujiente o a fuego no muy fuerte para que vaya fundiendo la grasa sin quemarse. También puede cocerse en horno, fileteada, 3 minutos a 180 °C, o la pieza entera, cocinada a baja temperatura 8 horas a 65 °C.

Se comercializa para retail en caja individual con pieza entera de aproximadamente 500 gramos y en packs de 80 gramos, y para restaurantes, a granel.

Jamón de Agnei Ibérico cortado a cuchillo.

Panceta de Agnei Ibérico cocida a baja temperatura y carne.

# Material de divulgación: Fotos de producto Panceta



01-1



01-1-3



01-1-4



01-1-6



01-1-9



01-1-12



01-1-14



01-1-22



01-1-6r



01-1-8



01-1-25



01-10

# Material de divulgación: Fotos de producto Jamón



fotos curados agnei\_jamon (1)



fotos curados agnei\_jamon (2)



fotos curados agnei\_jamon (3)



fotos curados agnei\_jamon (4)



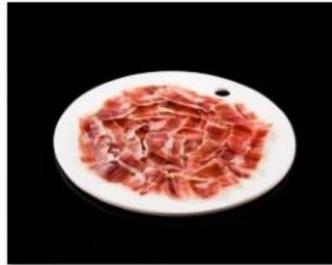
fotos curados agnei\_jamon (5)



fotos curados agnei\_jamon (7)



fotos curados agnei\_jamon (8)



fotos curados agnei\_jamon (9)



fotos curados aanei\_jamon (10)



fotos curados agnei\_jamon (11)



fotos curados agnei\_jamon (13)



fotos curados agnei\_jamon (14)



fotos curados agnei\_jamon (12)



fotos curados agnei\_jamon (6)

# Jornadas de divulgación a chefs DISTRIBUIDOR



# Jornadas de divulgación a chefs

## DISTRIBUIDOR



# Acciones de divulgación Feria ANUGA



# Jornadas de divulgación Feria Alimentaria



# Jornadas de divulgación Feria Alimentaria



# Divulgación online Web

https://www.grupopastores.coop/noticias/



13

Abr

## GRUPO PASTORES PRESENTA EN ALIMENTARIA SU GAMA DE CURADOS DE AGNEI IBÉRICO

De Grupo Pastores | Aún no tiene comentarios

Las primeras referencias de esta nueva línea de productos de su cordero premium más internacional son el Jamón y la Panceta, orientadas principalmente al mundo musulmán.

Grupo Pastores expondrá también en su stand de ALIMENTARIA sus últimas novedades de Ternasco de Aragón, destacando las presentaciones de nuevos cortes para supermercados e hipermercados y sus específicos productos para el canal horeca.

[▶ Leer más](#)

# Divulgación online

## Redes Sociales - Instagram



grupopastores • [Seguir](#)  
Feria Alimentaria Barcelona

grupopastores Ya estamos instalados en la Feria Alimentaria de Barcelona!!!

Hoy ha dado comienzo @alimentariabcn 2018, donde no solo presentamos la nueva gama de productos curados Agnei Ibérico, sino todos nuestros productos de #nuevos cortos de Ternasco de Aragón!

Estamos en el pabellón N.5 (Intercam), Stand 378!



87 Me gusta

16 DE ABRIL

Añade un comentario...



# Divulgación online

## Redes Sociales - Instagram



grupopastores • Seguir  
Feria Alimentaria Barcelona

grupopastores ¿¿¿Sabías que existe el jamón Ibérico de cordero??? | |

La próxima semana estaremos en la feria @alimentariabcn donde presentaremos nuestra nueva gama de productos Curados de Agnei Ibérico:

- El jamón Agnei Ibérico

Quieres saber más? ☞ Haz click en el enlace de la bio.

#jamonibericodecordero #jamoniberico #alimentaria2018 #innovaciongastronomica #cordero #ovino #ternasco #ternascodearagon #igersspain #igersaragon #igersbarcelona #barcelona



75 Me gusta

13 DE ABRIL

Añade un comentario...



# Divulgación online

## Redes Sociales - Twitter



**Pastores Grupo Coop.** @GrupoPastores · 19 abr.



Hoy es el último día de [@AlimentariaBCN](#) y nos despedimos presentando otra novedad de nuestra línea de productos curados de cordero:

La panceta de Agnei Ibérico: característica por su sabor sin igual y alta jugosidad!



# Divulgación offline

## Medios – Heraldo de Aragón

06 **cmg** | Heraldo de Aragón 21 de abril de 2018

**ALIMENTARIA**



**Mañicos**, llevan trabajando desde hace algo más de tres años a través de un grupo de cooperación financiado por el Gobierno de Aragón y la Unión Europea.

Esta nueva gama surge para ofrecer productos curados 'tipo corda' a los mercados musulmanes más exigentes que no pueden consumir curados de porcino y que valoran los productos de máxima calidad. «Así, no siendo los primeros en lanzar al mercado una gama de productos curados de cordero, sí podemos asegurar que serán los primeros curados de cordero de calidad 'Ibérica's», señaló Pastores.

**JAMÓN Y PANCETA.** Las dos primeras referencias de esta gama son el Jamón de Agnei Ibérico y la Panceta de Agnei Ibérico. El nuevo Jamón de Agnei Ibérico Pastores es único, natural y exclusivo. Puede comercializarse en formato punto de venta en dos tamaños: entero, en cajas individuales de 11 kilos, o fileteado, en 'blisters' monoporción de 80 gramos. También está disponible para el canal Horeca.

La nueva Panceta de Agnei Ibérico Pastores se caracteriza por un sabor que sorprende y una alta jugosidad. También puede comercializarse en formato punto de venta en dos tamaños: entero, en cajas individuales de 200 gramos, o fileteado, 'en blisters' monoporción de 80 gramos. Y, de igual manera, está disponible para hostelería.

Agnei Ibérico es la carne de cordero 'premium' de Grupo Pastores, que ya se comercializa en 15 países y que en 2017 incrementó sus ventas en un 15%. Proviene de animales de raza aragonesa que, debido a su especial alimentación y condiciones de vida, su carne desarrolla una alta infiltración de grasa con un contenido en ácido oleico superior al 50%, lo que la sitúa como una carne de cordero muy saludable. Además, el linavador despiece, orientado en su mayoría a piezas deshuesadas y desconocidas en cordero como magret, presa, sobomillo, ostra o charrasco, atrae a muchos chefs de restaurantes de reconocido prestigio internacional.

**HERALDO**

**Plato elaborado con panceta de agnei ibérico. PASTORES**

### Nuevos curados de agnei ibérico

**El Grupo Pastores presentó en la feria barcelonesa toda una gama de productos**

Esta semana, el Grupo Pastores dio a conocer en su stand de la feria de Alimentaria de Barcelona los nuevos productos con carne de cordero basados en su estrategia de diferenciación para dar más valor a consumidores, distribuidores y productores.

Estos nuevos productos, que se expusieron y se dieron a degustar, amplían ya la gama de sus

marcas de cordero de más calidad: ternasco de Aragón para el mercado nacional y agnei ibérico para un consumidor internacional.

Los nuevos cortes de ternasco de Aragón se presentan en diferentes formatos para el canal distribución (tundados o empaquetados al vacío) y Horeca (empaquetados al vacío o congelados). Destacan los filetes finos, los churrascos, los toremés y el churrasco.

Entre las novedades, tiene especial protagonismo la nueva gama de Curados de Agnei Ibérico (Air Cured Lamb Cuts) que los equipos de I+D y Marketing de Pastores, junto con James Los

# Divulgación online

## Medios – Revista Alimentaria

Alimentaria 2018

### Productos con carne de cordero

Grupo Pastores presentó nuevos productos con carne de cordero basados en su estrategia de diferenciación para dar más valor a consumidores, distribuidores y productores.



Estos nuevos productos amplían la gama de sus marcas de cordero de más calidad: Ternasco de Aragón para el mercado nacional y Agnei Ibérico para un consumidor internacional.

Los nuevos cortes de Ternasco de Aragón se presentan en diferentes formatos para el canal distribución (bandejas o envasados al vacío) y horeca (envasados al vacío o congelados). Destacan los filetes finos, los chumascitos, los *tourneados* y el churrasco.

Entre las novedades, tendrá especial protagonismo la nueva gama de curados de Agnei Ibérico (*Air cured lamb cuts*) que los equipos de I+D y *marketing* de Pastores, junto con Jamones Los Mañicos, llevan trabajando desde hace algo más de 3 años a través de un Grupo de Cooperación financiado por el Gobierno de Aragón y la Unión Europea. e

[www.grupopastores.coop](http://www.grupopastores.coop)

# Divulgación online

## Medios – Retail Actual

Abril 2018

### NUEVA PRESENTACIÓN DE TERNASCO DE ARAGÓN Y DEL AGNEI IBÉRICO

Grupo Pastores ha presentado en Alimentaria Barcelona nuevos productos que amplían la gama de sus marcas de cordero de más calidad: Ternasco de Aragón para el mercado nacional y Agnei Ibérico para un consumidor internacional, sobre todo para el mercado halal. Los nuevos cortes de Ternasco de Aragón se presentan en diferentes formatos para el canal distribución (bandejas o envasados al vacío) y horeca (envasados al vacío o congelados). Destacan los filetes finos, los churrasquitos, los tournedos y el churrasco. Entre las novedades tiene especial protagonismo la



la nueva gama de *Curados de Agnei Ibérico (Air Cured Lamb Cuts)* que los equipos de I+D y marketing de Pastores, junto con Jamones Los Mañicos, han desarrollado más de 3 años a través de un Grupo de Cooperación financiado por el Gobierno de Aragón y la Unión Europea.

[www.grupopastores.coop](http://www.grupopastores.coop)

**Grupo de cooperación para el desarrollo, estudio y divulgación de nuevos productos curados de carne de cordero.**

**ANUALIDADES 2016 - 2017 - 2018**

