



CHARCUTERÍA
Grupo Vall Companys

Todo bajo un mismo sello

Nutrición · Bienestar Animal · Responsabilidad · Eficiencia
Circularidad · Innovación · Personas

01



Grupo Vall Companys

02



**GVC Charcutería, tu socio
para la Charcutería Española**



01. Grupo Vall Companys

Grupo Vall Companys

Somos un grupo agroalimentario líder en porcino y avícola en España

Producimos alimentos para las personas, investigando y aplicando tecnologías para hacerlos más saludables y sostenibles, e impulsando el desarrollo de nuestras comunidades, en especial en las áreas rurales.

Nuestro propósito

Better food for a better world.



De la harina a la proteína: evolución de un grupo agroalimentario



Sectores de actividad

Nuestra estructura de producción opera en **9 sectores** diferentes e involucra a cerca de **15.000 profesionales** en todo el territorio español, especialmente en **áreas rurales**.



Ganadería
y nutrición animal



Industria
de porcino



Industria avícola



Industria de vacuno



Industria de curados,
cocidos y elaborados



Industria harinera



Distribución comercial



Salud animal



Sistemas tecnológicos

Gama de productos del Grupo Vall Companys



Cerdo

Carne y elaborados frescos de cerdo blanco, duroc e ibérico



Aves

Carne y elaborados de aves frescos y congelados



Vacuno

Los mejores cortes seleccionados y deshuesados



Cocidos y Curados

Productos ECO, cocidos de cerdo y pavo, salchichas, jamones y embutidos curados blancos, duroc e ibéricos



Nuevas proteínas

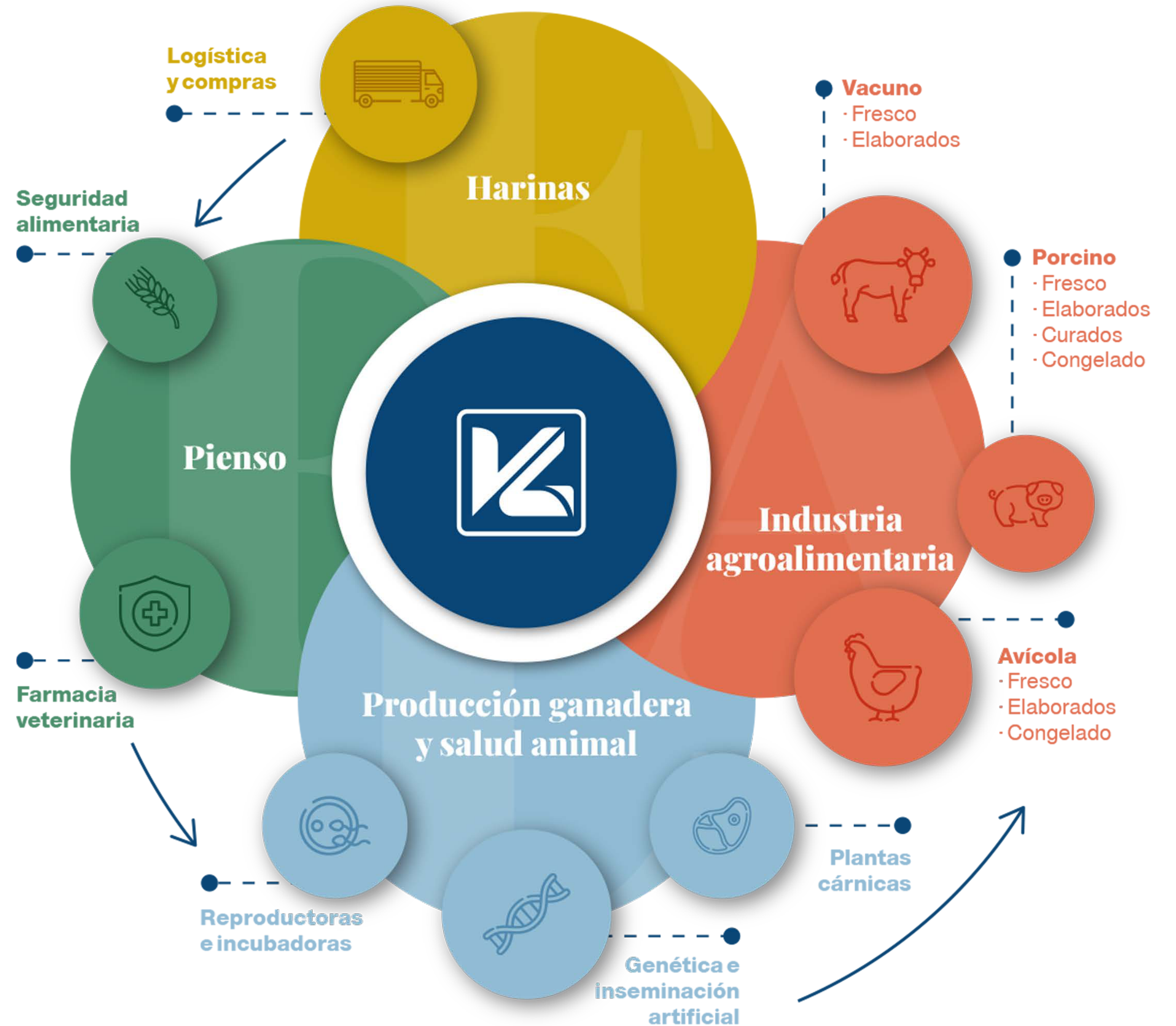
Una amplia gama de análogos cárnicos hecha 100% con proteínas vegetales

Grupo Vall Companys en cifras

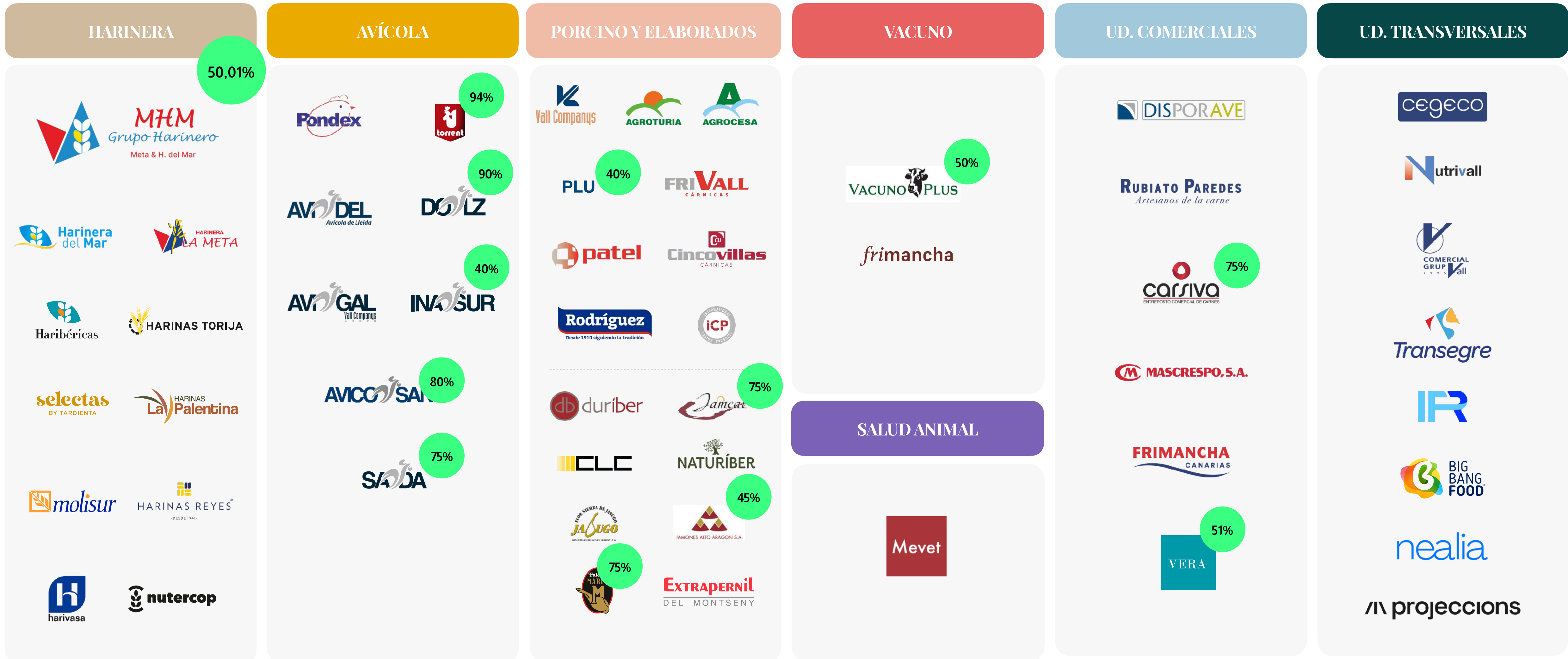


Cadena de valor integrada

La integración vertical de todos nuestros procesos productivos es la seña de identidad del Grupo Vall Companys desde hace décadas. Cualquiera que sea el producto final, toda la actividad empresarial es desarrollada por las empresas del Grupo, garantizando así la máxima trazabilidad y seguridad alimentaria.



Organigrama societario



Programa Penta

Nuestro plan estratégico de sostenibilidad

El Programa Penta es un camino real, trazado y parametrizado, que incide en todas nuestras áreas de actuación. Por ese motivo, se compone de 5 ejes estratégicos que fijarán nuestra línea de actuación para los próximos años.



PROGRAMA

PENTA



Eje 1

Clima y circularidad



Eje 2

Bienestar animal



Eje 4

Calidad, seguridad e innovación



Eje 5

Gestión ética y responsable

Objetivos del Programa Penta para 2030

Los **8 objetivos** que dan forma y sentido al Programa Penta salen de más de **130 KPI's** que miden todos los aspectos de nuestra actividad.



A top-down view of a wooden table. In the center is a large, round, light-colored plate containing a large, circular piece of cured ham, possibly a Jamón Serrano, with its characteristic rind and meat. To the left of the plate is a glass of red wine. To the right of the plate is a small branch with several acorns and leaves. The background is a warm, reddish-brown color with a subtle texture. The text is overlaid on the image in a white, serif font.

02. GVC Charcutería, tu socio para la
Charcutería Española

Orígenes genéticos

GVC Charcutería ofrece las principales razas de cerdo de España, desde el cerdo blanco hasta el 100% bellota, con un sistema integrado de producción que garantiza la pureza de cada una de sus líneas genéticas.



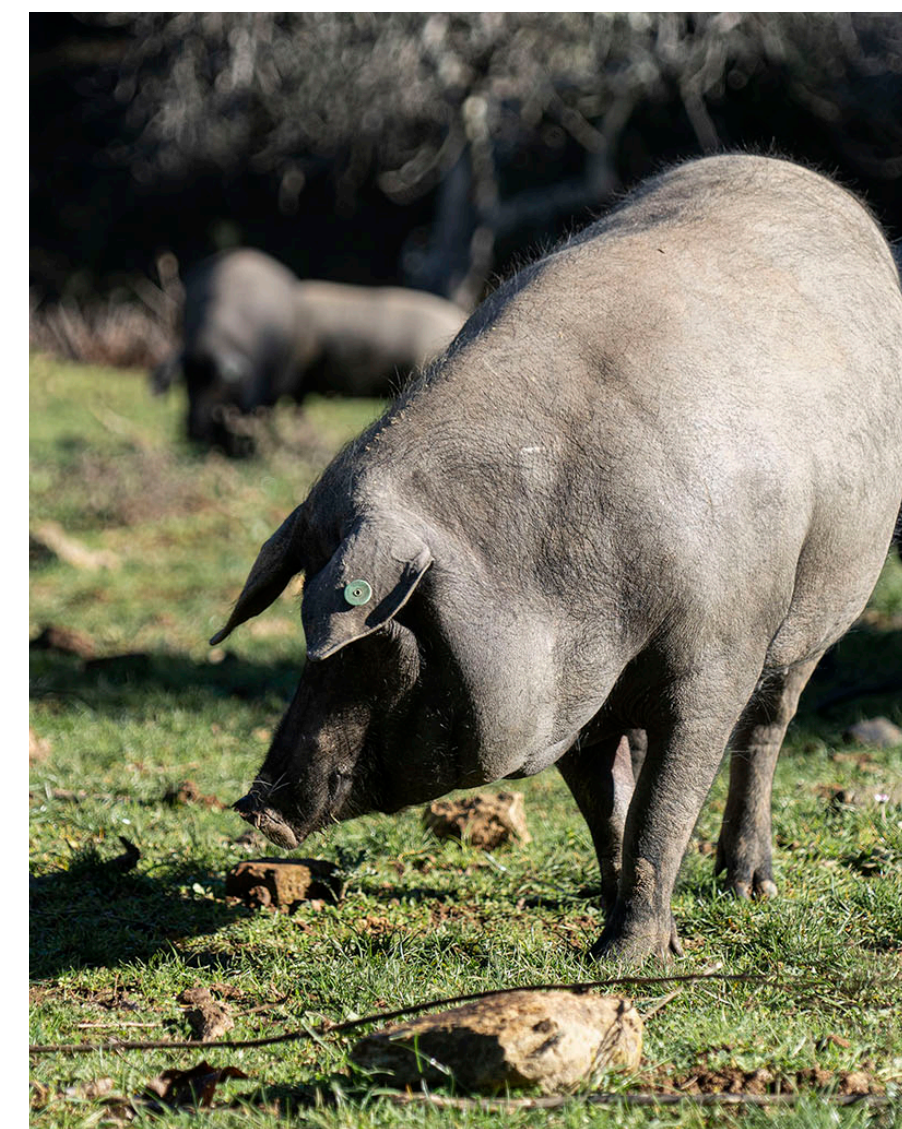
**Cerdo
blanco**



**Cerdo
Duroc 50%**



**Cerdo
de Cebo
Ibérico**



**Cerdo
de Bellota
Ibérico**

Sector porcino: ganadería y producción de carne

Producción de cerdos

No. madres reproductoras: 209.805

No. cerdos producidos: 5.061.164

Mataderos y plantas cárnicas

Patel (Vic)

1.216.887 cerdos/año
123 Mil toneladas/año

Frivall (Cuenca)

1.144.510 cerdos/año
107 Mil toneladas/año

Cinco Villas (Ejea)

2.099.919 cerdos/año
197 Mil toneladas/año

Embutidos Rodríguez (León)

837.121 cerdo blanco/año
76 Mil toneladas/año
256.039 cerdo ibérico/año
33 Mil toneladas/año

ICP (Zaragoza)

10,5 Mil toneladas/año



Orígenes geográficos

GVC Charcutería está presente en todos los orígenes de España, reuniendo lo mejor de cada zona de la Península Ibérica, para ofrecer toda la riqueza gastronómica de una tierra única en el mundo.

Una tierra, mil sabores.



EMBUTIDOS RODRÍGUEZ
Secadero de cerdo blanco



DURÍBER
Logística y distribución



JAMONES ALTO ARAGON S.A.
JAMONES ALTO ARAGÓN
Secadero de cerdo blanco



ERRE
Producción de cocidos premium y ECO



NATURÍBER
Secadero de cerdo ibérico y duroc



INDUSTRIAS REUNIDAS JABUGO & LA JOYA
Secadero de cerdo ibérico

LEÓN

HUESCA

VIC

GUIJUELO

GUADALAJARA

TERUEL

VALDEPEÑAS

JABUGO

*friman*cha

FRIMANCHA
Producción de elaborados cocidos y charcutería



JAMCAL
Secadero de cerdo blanco



CLC
Deshuesado y loncheado

Garantía de confianza

Calidad y seguridad alimentaria

- IFS
- BRC
- FDA
- HPP (High Pressure Processing)



Bienestar animal

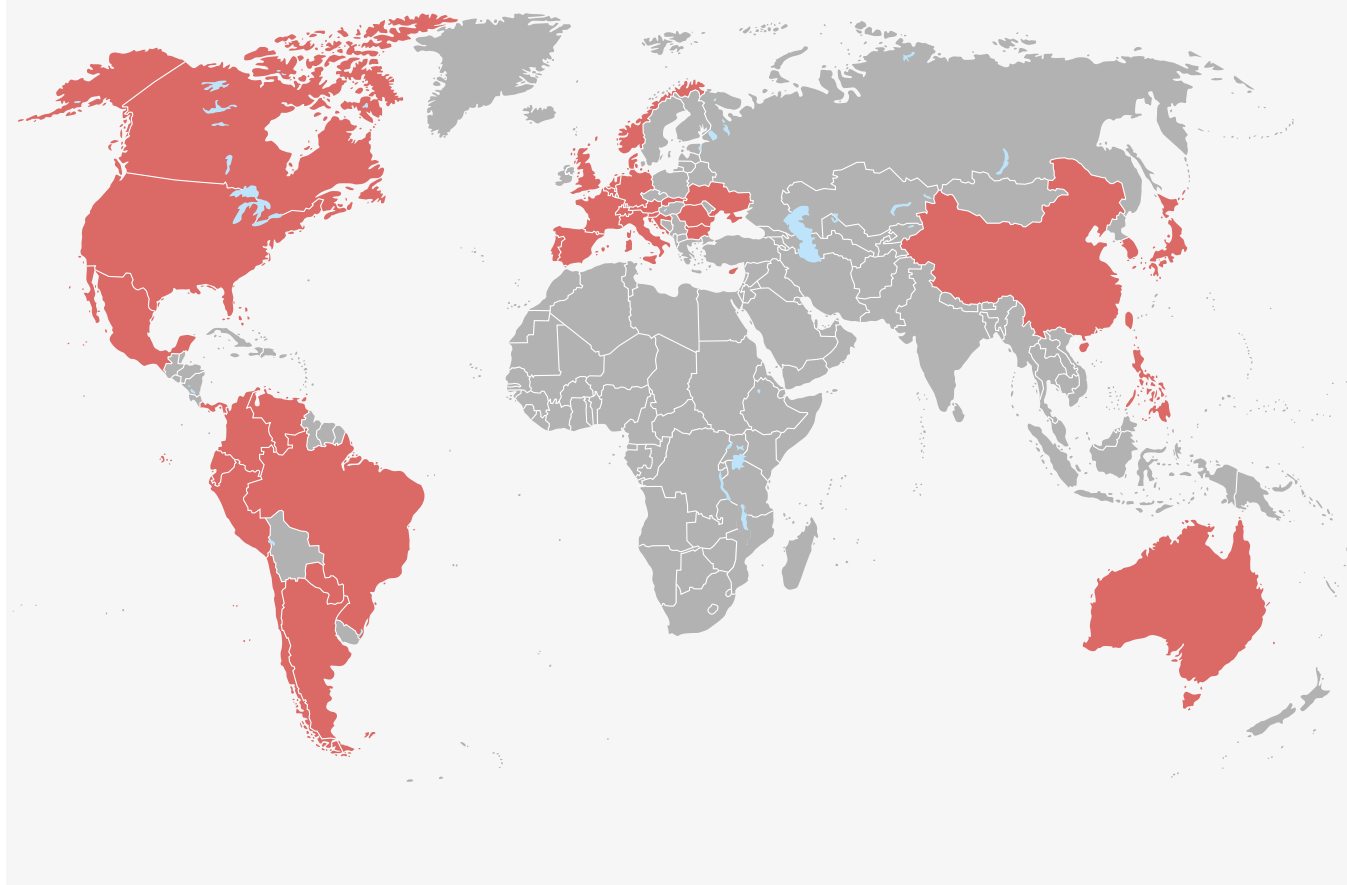
- IAWS
- WELFAIR©



Mercados de exportación

- EU
- UK
- USA
- MÉXICO
- LATAM
- BRASIL
- JAPÓN
- CHINA
- COREA
- AUSTRALIA

38
países



Sellos de calidad

- D.O.P. JABUGO
- C.R.D.O.P. JAMÓN DE TERUEL
- TIERRA DE SABOR CASTILLA Y LEÓN
- CONSORCIO JAMÓN SERRANO
- CONSORCIO DEL CHORIZO ESPAÑOL
- CCPA / CCPAE
- ETG JAMÓN SERRANO



