

Carnes
COVAP

Catálogo



LA COOPERATIVA

La Cooperativa Ganadera del Valle de Los Pedroches se fundó en 1959 en el norte de Andalucía. En la actualidad, COVAP es una de las principales cooperativas ganaderas de España.

Nuestro crecimiento se basa en **un modelo productivo único, que integra todos los eslabones de la cadena:** agricultura, alimentación animal, ganadería, industria y comercialización.

Esto nos permite garantizar la máxima trazabilidad y ofrecer alimentos seguros, saludables y de calidad superior.

La Dehesa del Valle de Los Pedroches representa la mayor extensión continua de encinar del mundo y uno de los hábitats naturales más ricos de toda la península ibérica. Aquí criamos a nuestro ganado (Ovino, Vacuno y Cerdo 100% Ibérico), que durante años ha demostrado una perfecta adaptación al entorno y una excelente aptitud cárnica.

CENTRO CÁRNICO

Puesta en marcha: **año 2005**

Entre los centros de transformación cárnica **más modernos de Europa**

Instalaciones: **16.500m²**

Centro multiespecie: 3 líneas perfectamente diferenciadas

Más de **150 trabajadores** al año

CAPACIDAD DE SACRIFICIO



VACUNO
50.000 animales/año



OVINO
220.000 animales/año



CERDO IBÉRICO
150.000 animales/año

ESPECIALISTAS EN GANADERÍA EXTENSIVA DESDE HACE MÁS DE 60 AÑOS

 **880**
Socios
Ganaderos

 **300.000ha**
La mayor extensión continua
de encinar del mundo

 **16.500 m²**
Área Centro Cárnico



CERTIFICACIONES

La trazabilidad total desde el origen y el esfuerzo permanente para ofrecer la máxima calidad, nos ha llevado a alcanzar los estándares más elevados en materia de Higiene y Seguridad Alimentaria: **IFS Food (High Level)** y **BRC (A Level)**, que nos permiten comercializar nuestros productos en los mercados más exigentes.

Nuestras ganaderías, centros de tipificación y líneas de sacrificio están certificados con el sello Welfair, basado en Welfair Quality y AWIN, referentes europeos de Bienestar Animal. COVAP invierte permanentemente recursos humanos y económicos en bienestar animal, superando los controles más exhaustivos cada año con una excelente puntuación. Además, las líneas de Vacuno están certificadas por la Junta Islámica, a través del Instituto Halal de Córdoba.



UN ORIGEN ÚNICO | TRAZABILIDAD 360° | PRODUCCIÓN SOSTENIBLE



TRAZABILIDAD DESDE EL ORIGEN

Nuestras carnes proceden de animales que son identificados desde las granjas de nuestros socios hasta el momento del sacrificio. Mantenemos un círculo cerrado de trazabilidad, individual en ganado Vacuno y Cerdo Ibérico, y por lotes en el caso del ganado Ovino.

Controlamos todo el proceso productivo, desde la alimentación y cría de nuestro ganado, hasta la comercialización.

Contamos con un equipo de Servicios Técnicos, formados por veterinarios especializados en cada especie ganadera, que se encarga de velar por la salud y el bienestar de los animales en cada una de nuestras granjas y dentro de los Centros de Tipificación.



SOSTENIBILIDAD ECONÓMICA-SOCIAL-AMBIENTAL

La sostenibilidad en su sentido más amplio ocupa un papel esencial en el Modelo Productivo COVAP. Las actuaciones de la Cooperativa contribuyen a mejorar la situación económica y social del territorio en el que se asienta. Además, trabajamos para minimizar el impacto



CENTROS DE TIPIFICACIÓN

Contamos con dos Centros de Tipificación de Terneros y uno de Corderos, ubicados dentro de la zona de producción y a menos de 60km del Centro Cárnico, lo que favorece el transporte y manejo de los animales, reduciendo al máximo el estrés y el agotamiento.



TERNEROS

Durante los primeros 6 meses de vida, nuestros terneros se alimentan con leche materna, pastos y forrajes de la dehesa. Al final de esta etapa, los cereales comienzan a ser parte de su alimentación. A los 6 meses y con un peso aproximado de 250 kg, son llevados a nuestros Centros de Tipificación, donde continúan recibiendo la mejor alimentación a base cereales. Entre los 12 y 16 meses y alrededor de 600 kg de peso en machos, y 500 kg en hembras, los terneros están listos para el sacrificio.



CORDEROS

A partir de los 7 días de vida, nuestros corderos son alimentados con un pienso especial de iniciación, que alternan con leche materna hasta los 45 días, momento



TECNOLOGÍA

El Centro Cárnico Covap cuenta con las mejores instalaciones y la tecnología más avanzada en los distintos pasos de la transformación para dar respuesta a la demanda de nuestros clientes de forma ágil, segura y garantizando la mayor calidad.



PRODUCTO FINAL

La especialización ganadera y el control riguroso de las distintas fases, desde la producción a la comercialización, nos permite obtener carnes de calidad superior, homogéneas, y con una terneza y jugosidad inigualables. Atendiendo a las necesidades de nuestros clientes, comercializamos canales, medias canales, piezas envasadas al vacío, termoformado, skin y bandeja MAP.



COMERCIALIZACIÓN

En el ámbito nacional comercializamos nuestra carne a través del Canal Tradicional, Food Service, Retail y en nuestra tienda Online tienda.covap.es.

En los últimos años, la presencia de nuestra carne en el mercado internacional ha crecido de manera exponencial, aumentando nuestra penetración en Europa y a través de la entrada progresiva en nuevos mercados como Oriente Medio, Japón, China, Vietnam, Filipinas, USA y UK.

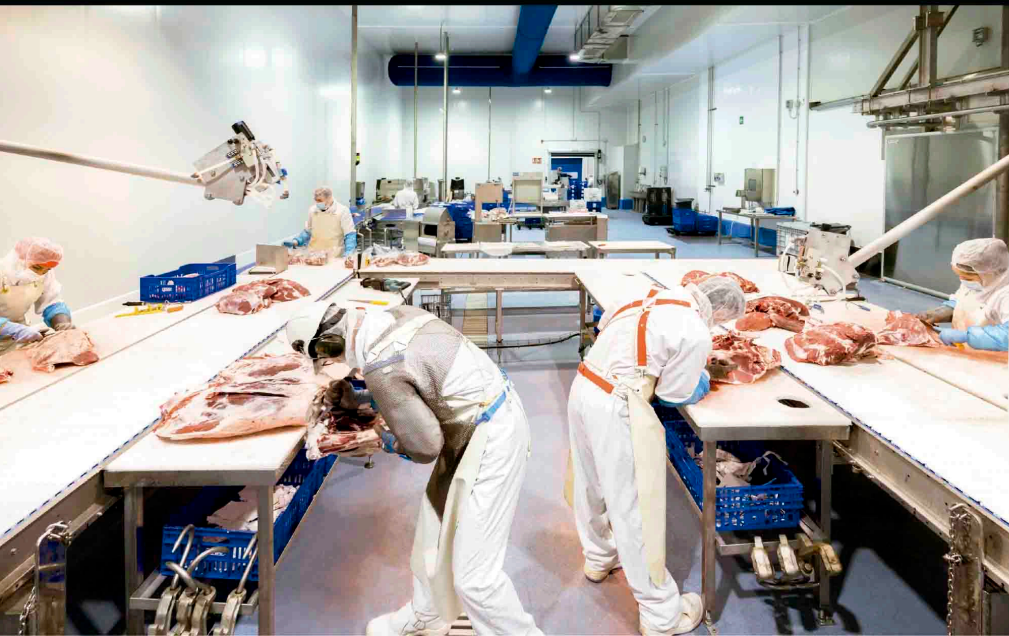
Es importante que el producto llegue en perfectas condiciones a su destino, por eso seleccionamos muy bien a nuestros proveedores logísticos.



100% SALUDABLE

La carne contiene proteínas de alto valor biológico, necesarias para nuestro organismo; vitaminas del grupo B, claves en los alimentos de origen animal (B12, B6, B1 y B3) y minerales de alta disponibilidad (hierro, zinc, selenio, potasio y fósforo). Un placer natural y lleno de salud, imprescindible en nuestra apreciada dieta mediterránea.

El Centro Cárnico COVAP cuenta con las mejores instalaciones y la tecnología más avanzada en los distintos pasos de la transformación, para dar respuesta a la demanda de nuestros clientes de forma ágil, segura y garantizando la mayor calidad.



VACUNO

Nuestras carnes proceden de animales criados por ganaderos de la zona, que forman parte de la cooperativa.

Las razas principales de nuestras ganaderías son Limousin, Retinta y Charolais, predominando el Conjunto Mestizo. Todas ellas han demostrado durante años una perfecta adaptación al entorno y una excelente aptitud cárnica. Al cruzar dos razas de distintas características obtenemos lo mejor de ambas en un único animal.

En COVAP alimentamos a nuestro ganado vacuno con leche materna en la primera etapa, y con cereales de alta calidad, para lo que fabricamos nuestra propia alimentación animal a partir de la mejor materia prima. Los cereales se complementan con forrajes de la dehesa.

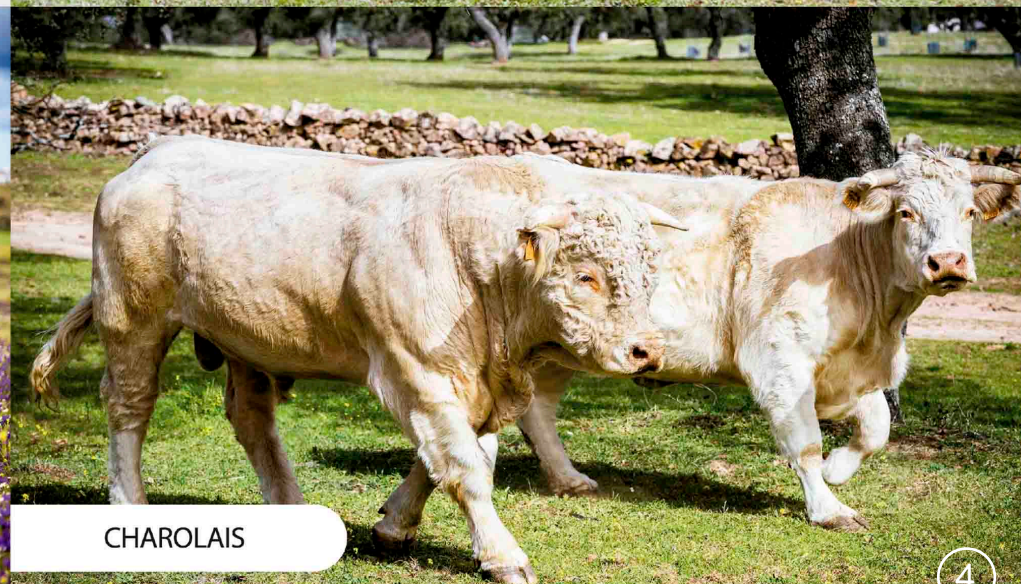
- Alimentación Animal propia
- 100% Natural
- Libre de antibióticos



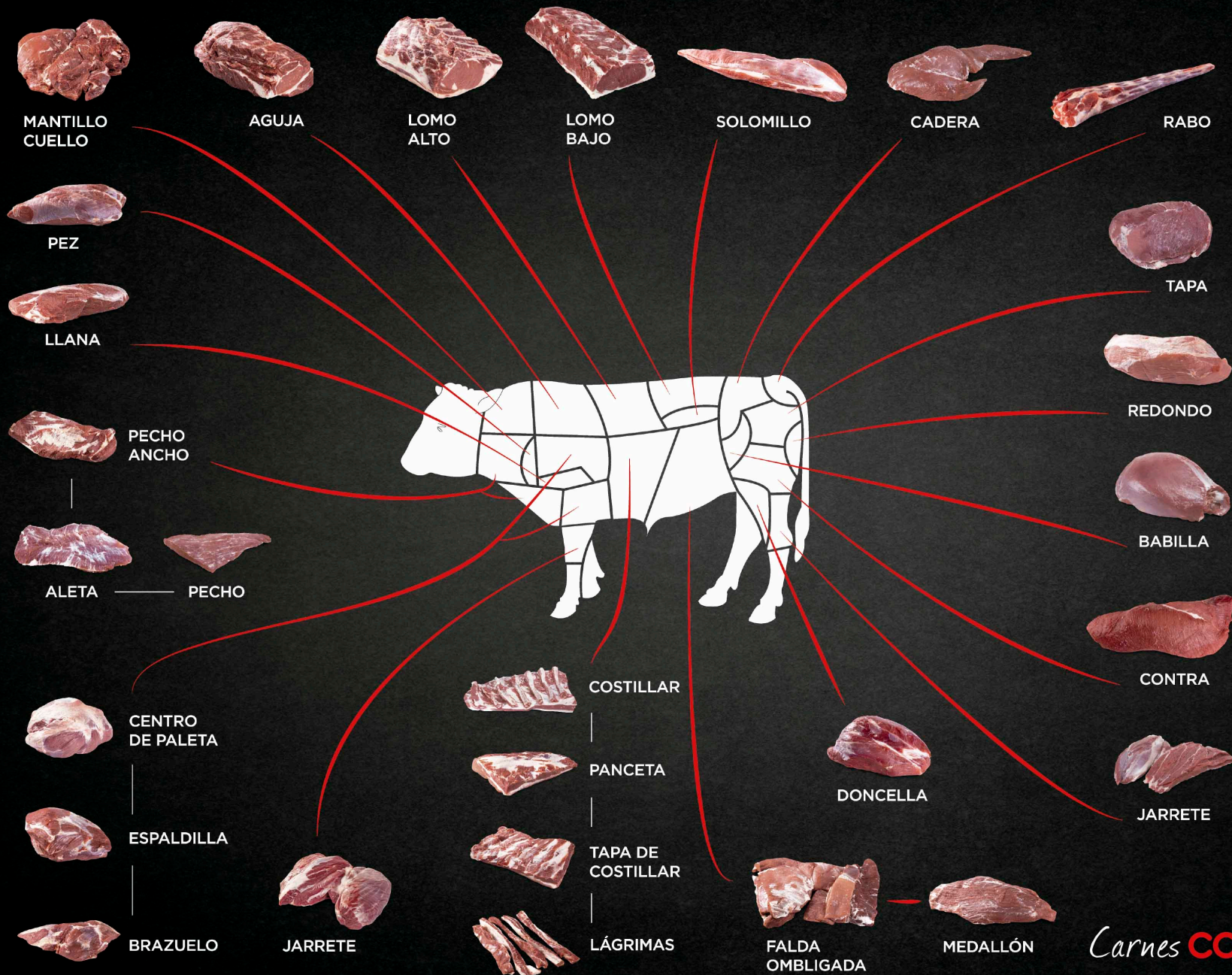
LIMOUSIN



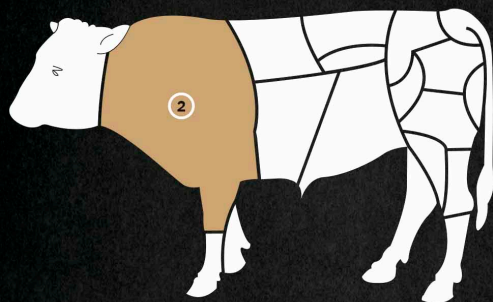
RETINTA



CHAROLAIS



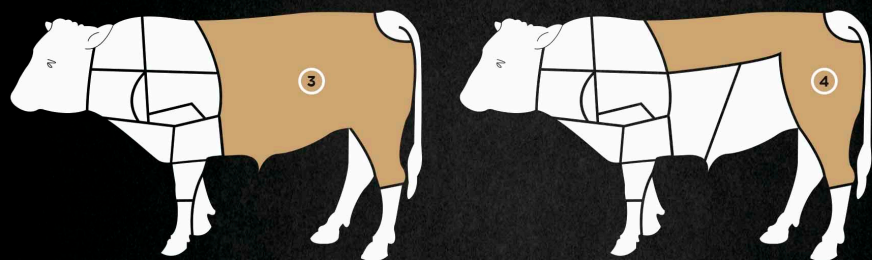
CANAL Y CUARTOS CON HUESO



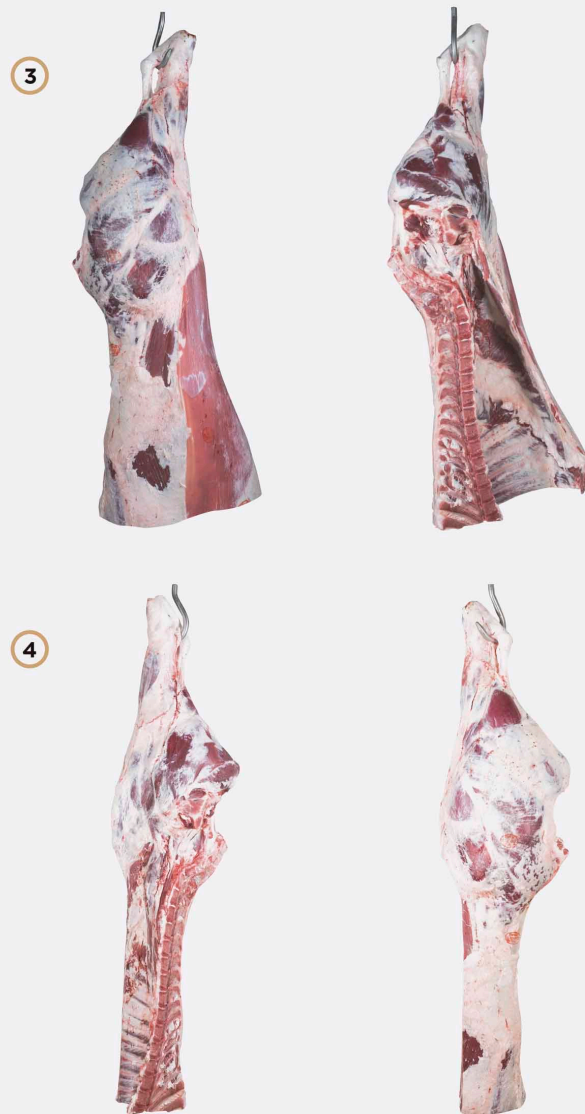
- ① MEDIA CANAL
- ② DELANTERO



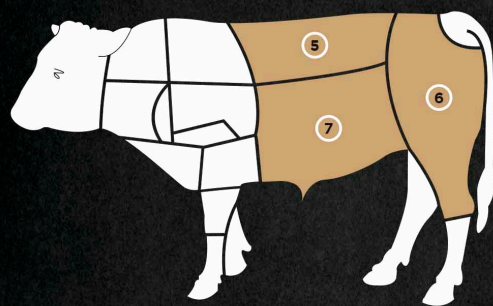
CANAL Y CUARTOS CON HUESO



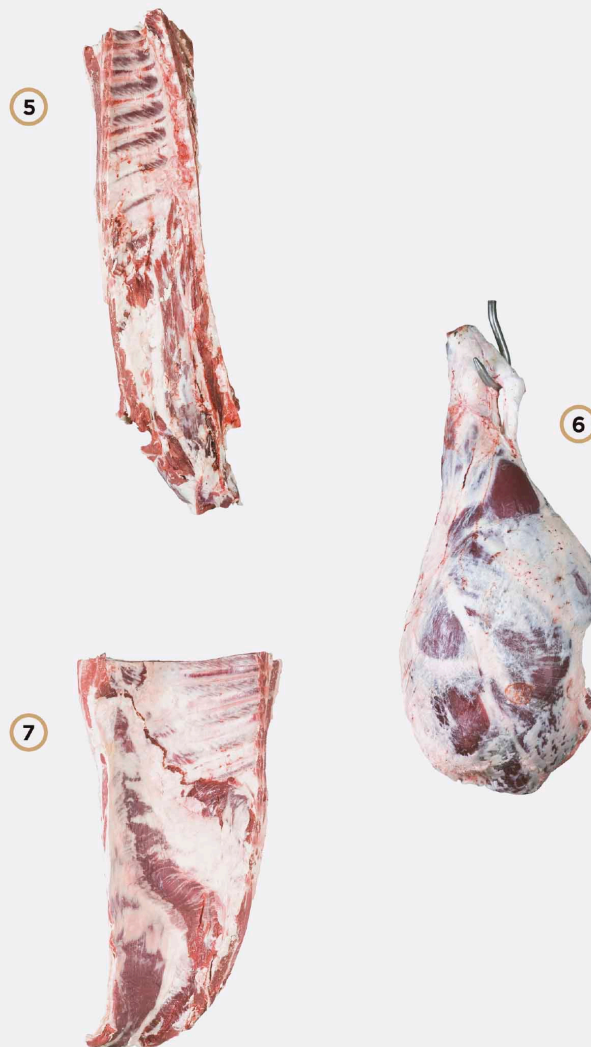
- 3 TRASTERO
- 4 PISTOLA



CANAL Y CUARTOS CON HUESO

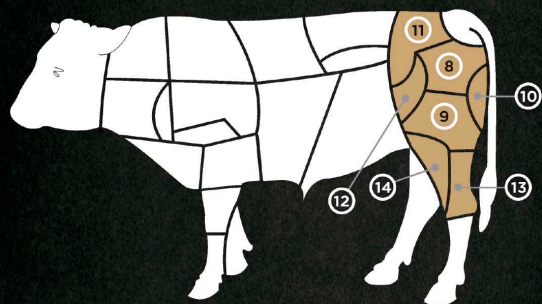


- 5 RIÑONADA
- 6 BOLA
- 7 FALDA



DESPIECE BOLA / PIERNA

Vacío Retráctil - Vida Útil 30 días



- 8 TAPA
- 9 CONTRA
- 10 REDONDO
- 11 CADERA

- 12 BABILLA
- 13 JARRETE
- 14 DONCELLA

8



Ejemplo envasado Vacío Retráctil

9



12



10



13



11

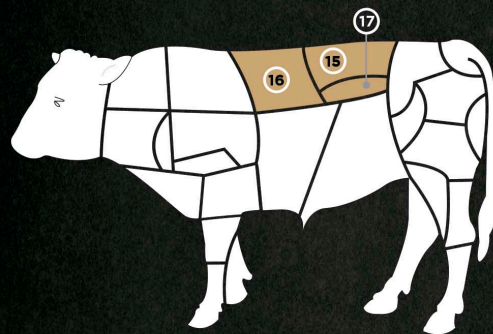


14



DESPIECE RIÑONADA

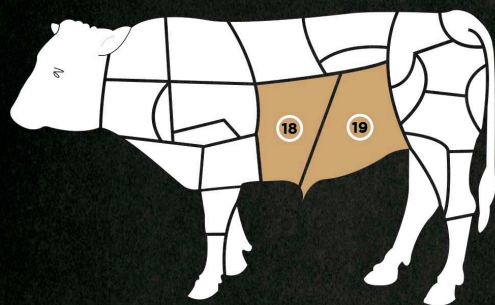
Vacío Retráctil - Vida Útil 30 días



- 15 LOMO BAJO
- 16 LOMO ALTO
- 17 SOLOMILLO

DESPIECE FALDA

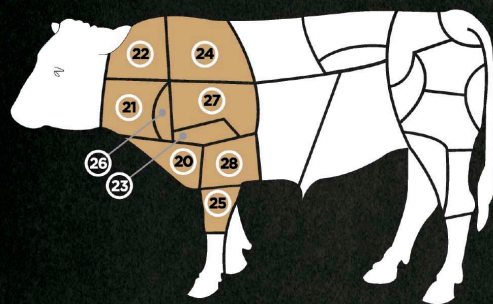
Vacío Retráctil - Vida Útil 30 días



- 18 FALDA COSTILLAR
- 19 FALDA OMBLIGADA

DESPIECE DELANTERO

Vacío Retráctil - Vida Útil 30 días



- 20/21** PECHO ANCHO (ALETA Y PECHO)
- 22** MANTILLO CUELLO
- 23** LLANA

- 24** LOMO AGUJA
- 25** JARRETE
- 26** PEZ

- 27** ESPALDILLA
- 28** BRAZUELO

20/21



Pecho ancho

24



25



Pecho

26



22



Aleta

27



23



28



SKIN FORMATO

- **Más sostenible. 75% menos de plástico respecto a otros envases** de las mismas medidas presentes en el mercado.
- **Materiales separables** para el reciclaje.
- Cartón procedente de **bosques sostenibles**.



Cerdo 100% Ibérico. Bellota (Montanera)



Vacuno



Cerdo 100% Ibérico. Cebo de campo



Ovino



SKIN SURTIDO VACUNO

- Conservación 0-4°C.
- Peso Variable.



MEDALLONES DE SOLOMILLO
0,300kg aprox.



PRESA DE VACUNO
0,300kg aprox.



CHULETÓN
0,500kg aprox.



ENTRECOT
0,350kg aprox.



BANDEJA MAP FORMATO

Desarrollamos el lineal de Carnes para llegar a todos los momentos de consumo.

- Mayor peso unitario.
- Compra planificada.
- Formato familiar.
- Consumo cotidiano.



**BANDEJA RECICLADA
Y RECICLABLE**



**VIDA ÚTIL
8 días**



animalwelfair.com

Vacuno



Ovino



BANDEJA MAP SURTIDO VACUNO

- **Conservación** 0-4°C.
- **Peso Variable.**



FILETES
0,450/0,550kg aprox.



ESTOFADO
0,500/0,600kg aprox.



ESCALOPINES
0,400/0,500kg aprox.



HAMBURGUESA 100% VACUNO

- Cero aditivos.
- **180g** x 2 unidades.
- Envasado **Skin**.
- **Conservación** 0-4°C.



OVINO

Todos nuestros corderos son criados por socios de la Cooperativa. Nuestras ganaderías son de tronco Merino, conjunto de razas perfectamente adaptado a la dehesa y seleccionado por su elevada productividad.

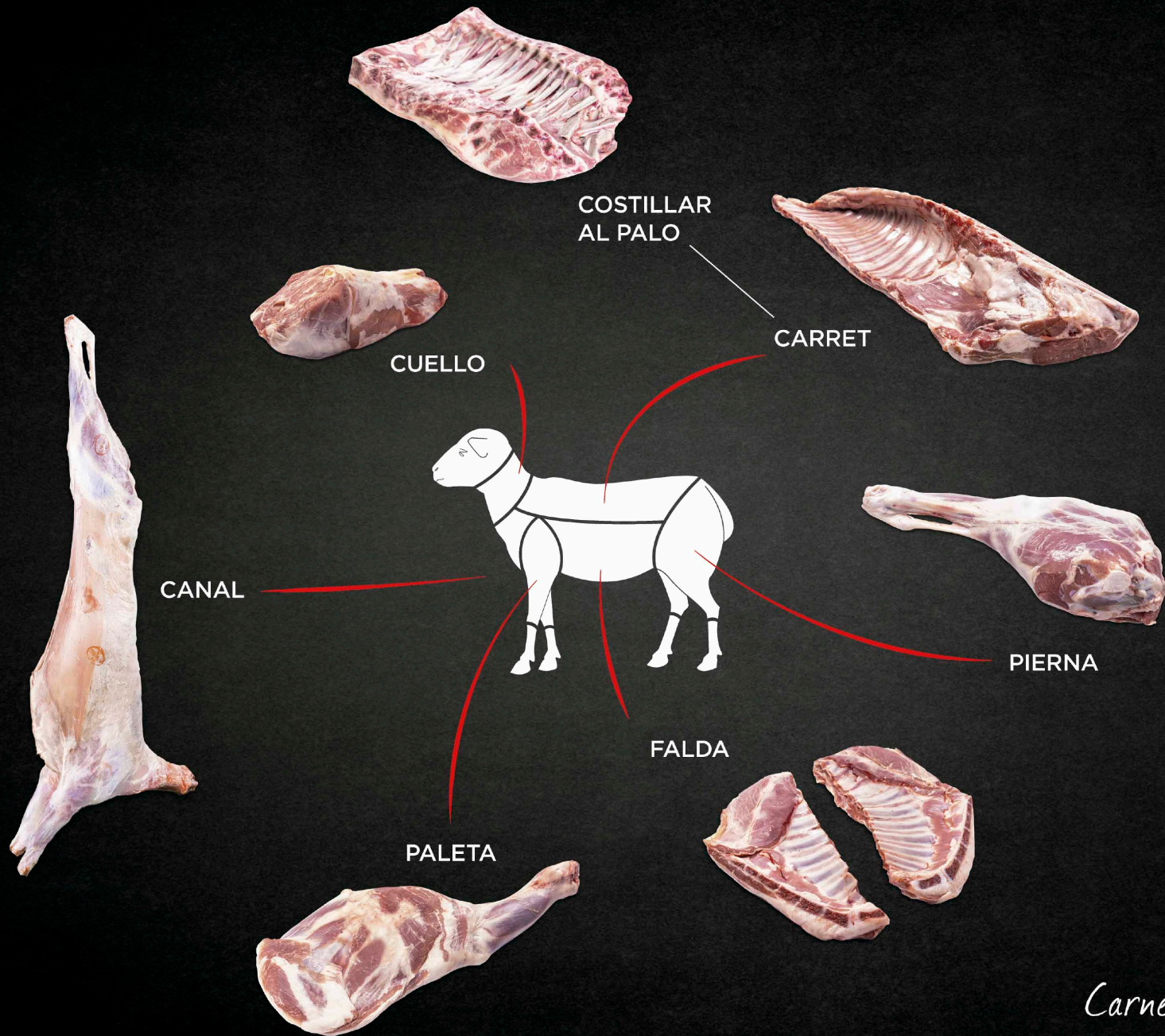
Atendiendo a la edad de sacrificio, 70-100 días, la denominación de venta que producimos es **RECENTAL**, ya que nos permite alcanzar el equilibrio perfecto entre sabor y rendimiento cárnico.

En COVAP alimentamos a nuestro ganado ovino con leche materna en la primera etapa, y con cereales de alta calidad, para lo que fabricamos nuestra propia alimentación animal, a partir de materia prima seleccionada.

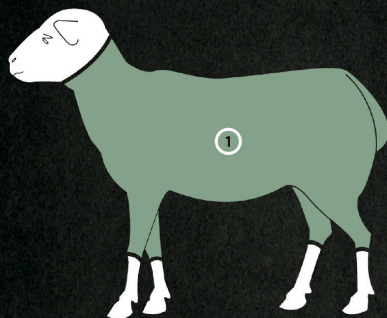
- Alimentación Animal propia
- 100% Natural
- Libre de antibióticos

TRONCO MERINO



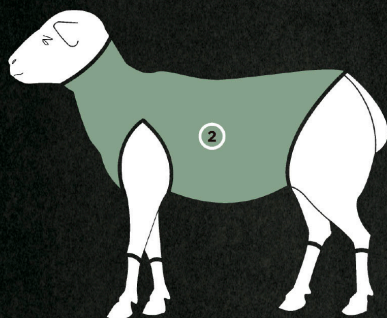


CANAL



① CANAL COMPLETO

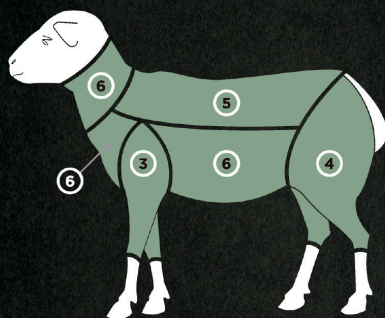
CUNA



② CUNA

DESPIECE

Vacío Retráctil - Vida Útil 30 días



- ③ PALETA
- ④ PIERNA
- ⑤ CARRET
- ⑥ FALDA
- ⑦ CUELLO



Ejemplo envasado Vacío Retráctil

SKIN SURTIDO OVINO

- Conservación 0-4°C.
- Peso Variable.



CHULETAS DE CORDERO
0,250kg aprox.



CHULETAS DE PIERNA
0,260kg aprox.



BANDEJA MAP SURTIDO OVINO

- Conservación 0-4°C.
- Peso Variable.



SURTIDO CHULETAS
0,500/0,600kg aprox.



CALDERETA
0,650/0,750kg aprox.



CERDO 100% IBÉRICO

El cerdo 100% ibérico, al igual que nuestro ganado vacuno y ovino, ha convivido durante años en perfecta armonía con la dehesa, aprovechando todos sus recursos.

PUREZA RACIAL

Durante los últimos años hemos trabajado para unificar la raza de todas nuestras ganaderías de cerdo ibérico. En la actualidad sólo producimos y comercializamos carne e ibéricos curados procedentes de cerdos 100% ibéricos.

CRIANZA EN LIBERTAD

Cada cerdo ibérico necesita 1 hectárea (10.000 m²) para pasear libremente. Durante la Montanera recorren alrededor de 12 km. buscando las mejores bellotas. El ejercicio físico, unido a la raza y a la alimentación, darán lugar a la característica infiltración de la carne ibérica, así como a un aroma, ternura y sabor inigualables.

CLASIFICACIÓN EN FUNCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN

BELLOTA

Carne disponible de enero a marzo. Corresponde a animales que han finalizado su alimentación con bellota durante el periodo de Montanera (octubre a marzo), en la que el cerdo se alimenta exclusivamente de hierba y bellota, (aproximadamente 10 kg de bellotas/día). La hierba es una gran fuente de antioxidantes naturales, que ayudan a que el producto final se conserve mejor y a que la grasa no tome matices rancios. La bellota es rica en ácido oleico, que aporta importantes beneficios cardiovasculares.

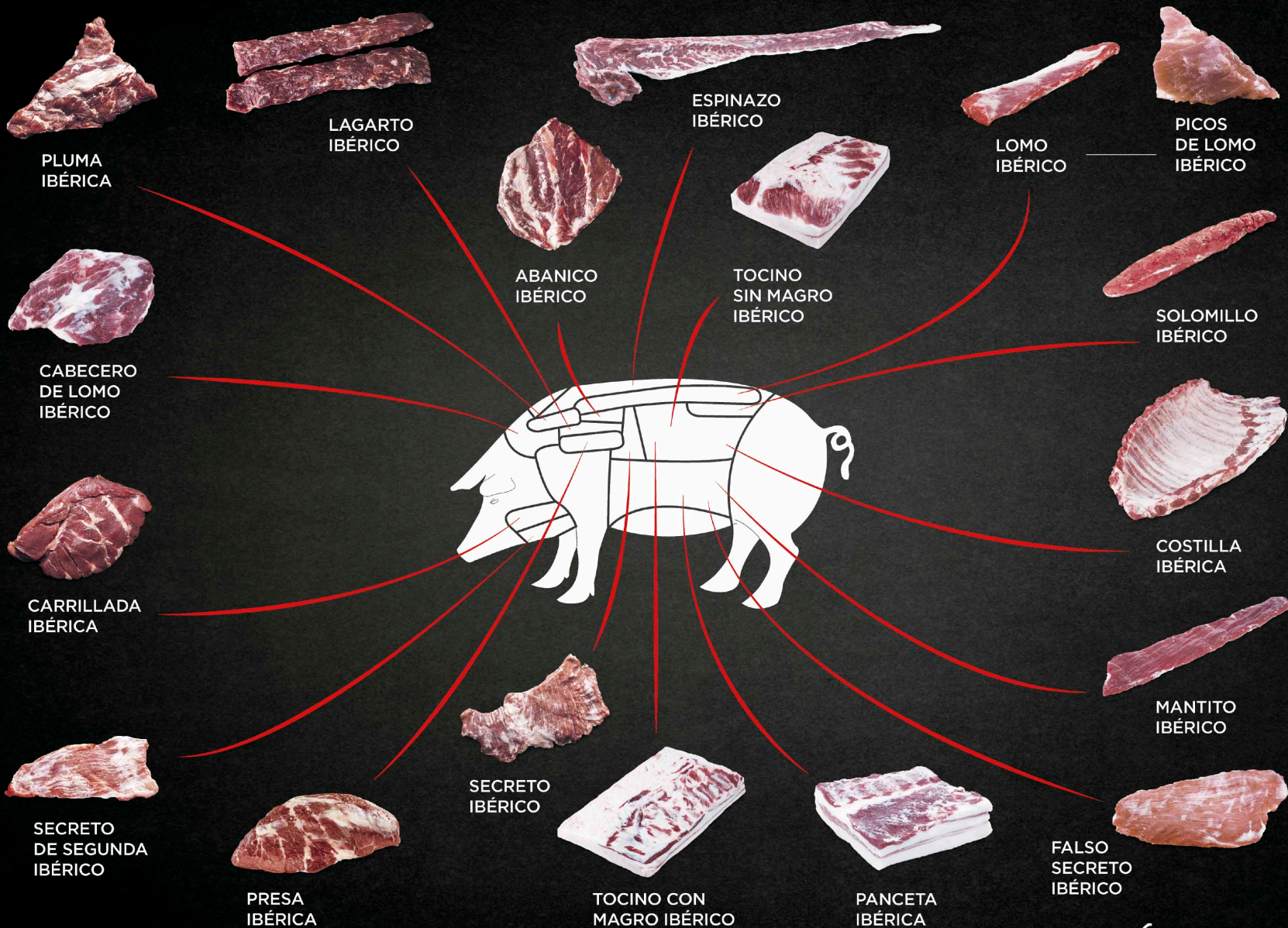
CEBO DE CAMPO

Disponible desde marzo a diciembre, con un volumen de producción menor al de la carne de Bellota 100% Ibérica. Alimentación a base de cereales y recursos de la dehesa.



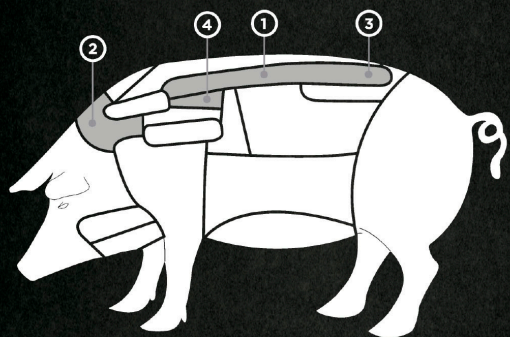
100% IBÉRICO



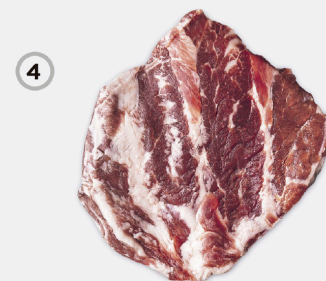


DESPIECE

Termoformado - Vida Útil 30 días



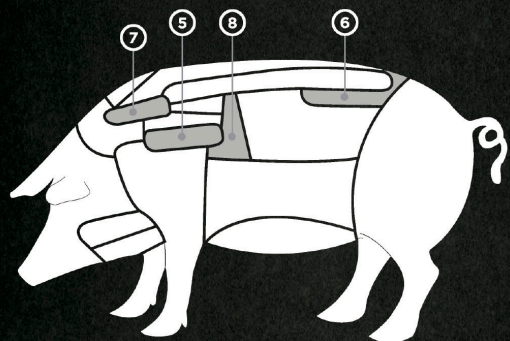
- ① LOMO IBÉRICO
- ② CABECERO DE LOMO IBÉRICO
- ③ PICOS DE LOMO IBÉRICO
- ④ ABANICO IBÉRICO



Ejemplo envasado Vacio Retráctil

DESPIECE

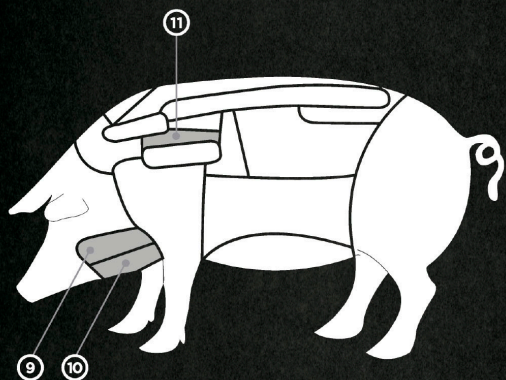
Termoformado - Vida Útil 30 días



- 5 PRESA IBÉRICA
- 6 SOLOMILLO IBÉRICO
- 7 PLUMA IBÉRICA
- 8 SECRETO IBÉRICO

DESPIECE

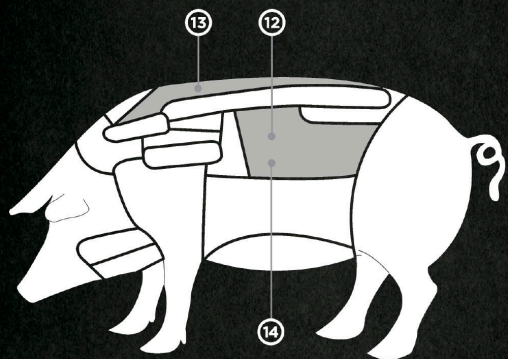
Termoformado - Vida Útil 30 días



- 9 CARRILLADA IBÉRICA
- 10 SECRETO DE SEGUNDA IBÉRICO
- 11 LAGARTO IBÉRICO

DESPIECE

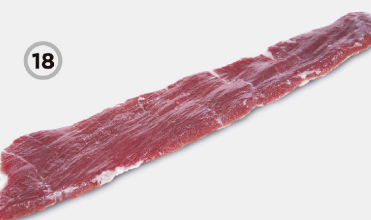
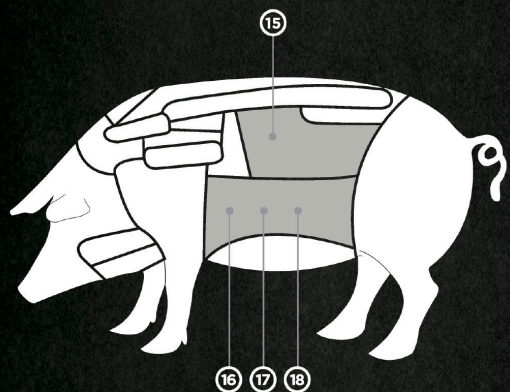
Termoformado - Vida Útil 30 días



- 12 COSTILLA IBÉRICA
- 13 ESPINAZO IBÉRICO
- 14 TOCINO CON MANGO IBÉRICO

DESPIECE

Termoformado - Vida Útil 30 días



- 15 TOCINO SIN MAGRO IBÉRICO
- 16 PANCETA IBÉRICA
- 17 FALSO SECRETO IBÉRICO
- 18 MANTITO IBÉRICO

SURTIDO SKIN CERDO 100% IBÉRICO

- **Disponible** (abril a diciembre)
- **Conservación** 0-4°C.
- **Peso Variable.**



**SOLOMILLO 100% IBÉRICO
CEBO DE CAMPO
0,350kg aprox.**



**CARRILLADA 100% IBÉRICA
CEBO DE CAMPO
0,360kg aprox.**



**LOMO 100% IBÉRICO
CEBO DE CAMPO
0,275kg aprox.**



**SECRETO 100% IBÉRICO
CEBO DE CAMPO
0,330kg aprox.**



**PRESA 100% IBÉRICA
CEBO DE CAMPO
0,300kg aprox.**



**PLUMA 100% IBÉRICA
CEBO DE CAMPO
0,275kg aprox.**



SURTIDO SKIN CERDO 100% IBÉRICO

BELLOTA

- **Disponible** (enero a marzo)
- **Conservación** 0-4°C.
- **Peso Variable.**



SOLOMILLO DE BELLOTA
100% IBÉRICO
0,350kg aprox.



CARRILLADA DE BELLOTA
100% IBÉRICA
0,360kg aprox.



LOMO DE BELLOTA
100% IBÉRICO
0,275kg aprox.



SECRETO DE BELLOTA
100% IBÉRICO
0,330kg aprox.



PRESA DE BELLOTA
100% IBÉRICA
0,300kg aprox.



PLUMA DE BELLOTA
100% IBÉRICA
0,275kg aprox.





PACK BARBACOA

DISPONIBLE

ABRIL A SEPTIEMBRE



- **1 Chuletón de Vacuno**
500g
- **2 Secretos de Papada**
100% Ibéricos
300g
- **Chuletas de Cordero**
350g



PACK SELECCIÓN
BARBACOA

Carnes **COVAP**

- Lote y Fecha de Caducidad agrupados.
- Tipo de envasado Vacío.
- Conservación 0-4°C.



VIDA ÚTIL
21 días

PESO FIJO
1.150g





ASADOS NAVIDEÑOS

DISPONIBLE

NOVIEMBRE-DICIEMBRE

CERDO BELLOTA 100% IBÉRICO

Carrillada de Bellota 100% Ibérica en salsa con patatas baby



VACUNO

Redondo de Vacuno asado en su jugo con salsa a la Miel y Mostaza



CERDO BELLOTA 100% IBÉRICO

Solomillo de Bellota 100% Ibérico con salsas a la Pimienta Negra y al Pedro Ximénez



CORDERO

Pierna de Cordero Asada



CORDERO

Paleta de Cordero Asada

Carnes COVAP

ASADOS NAVIDEÑOS

- Elaborado al horno durante **12 horas** a baja temperatura
- **Listo en 20 minutos**
- **Conservación 0-4°C.**
- **Peso Fijo**
- **Tipo de envasado Vacío.**





Carnes **COVAP**

S.C.A. Ganadera del Valle de los Pedroches.
C/Mayor, 56. 14400 Pozoblanco, Córdoba. Spain.

carnescovap.com



DEHESA VALLE
DE LOS PEDROCHES

