



CORDENOR

QUALITY LAMB FROM SPAIN

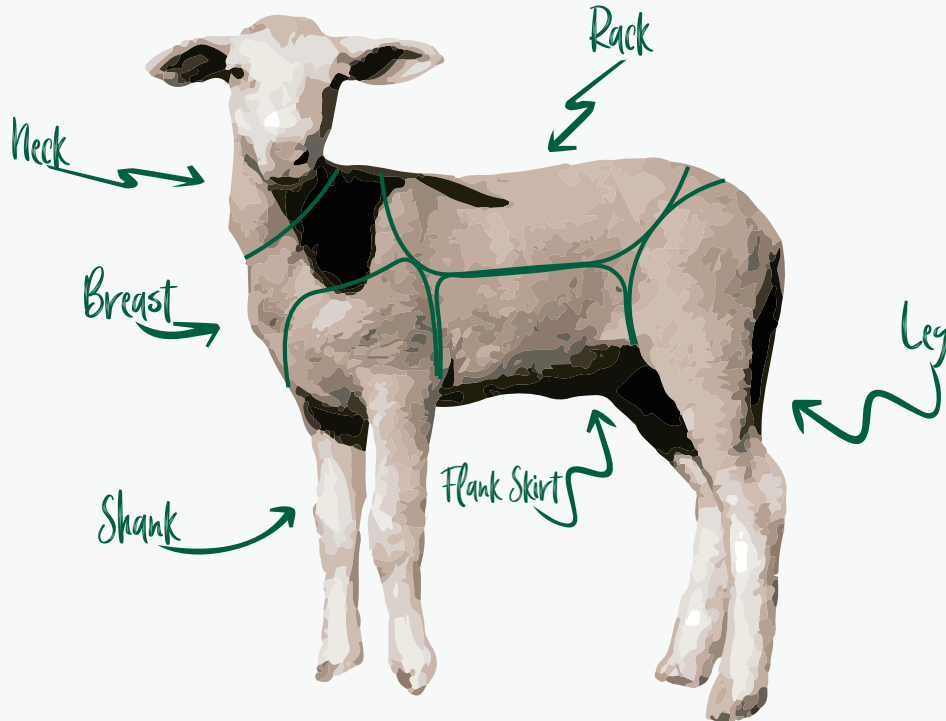
www.cordenor.com

SPANISH LAMB



El cordero español se cría en distintas regiones del país, pero es especialmente prevalente en la zona media-sur, donde el clima cálido, caracterizado por veranos calurosos e inviernos suaves, favorece su desarrollo. La dieta de estos corderos, basada en pastos naturales y forrajes locales, contribuye a que su carne sea magra, sabrosa y altamente cotizada tanto en el mercado nacional como internacional.

La carne de cordero español es apreciada por su pureza y alta calidad, atributos que se derivan de su crianza en entornos naturales y una alimentación balanceada y saludable. Considerada un producto de lujo, la calidad de la carne justifica su precio premium. Nutricionalmente, esta carne es rica en ácidos grasos esenciales como los omega 3 y en antioxidantes, gracias a una alimentación controlada que incluye cereales y diversos forrajes. Esto se traduce en una carne excepcionalmente tierna, jugosa y suave al paladar.



Spanish lamb is raised across various regions of the country, but it is particularly prevalent in the central-southern area, where the warm climate characterized by hot summers and mild winters favors its development. The diet of these lambs, based on natural pastures and local forages, contributes to making their meat lean, tasty, and highly valued both in the national and international markets.

Spanish lamb meat is appreciated for its purity and high quality, attributes that stem from its rearing in natural environments and a balanced, healthy diet. Considered a luxury product, the quality of the meat justifies its premium price. Nutritionally, this meat is rich in essential fatty acids such as omega-3s and in antioxidants, thanks to a controlled diet that includes cereals and various forages. This results in an exceptionally tender, juicy, and soft meat.



L'agneau espagnol est élevé dans diverses régions du pays, mais il est particulièrement répandu dans la zone centre-sud, où le climat chaud, caractérisé par des étés chauds et des hivers doux, favorise son développement. Le régime alimentaire de ces agneaux, basé sur des pâturages naturels et des fourrages locaux, contribue à rendre leur viande maigre, savoureuse et très appréciée tant sur le marché national qu'international.

La viande d'agneau espagnol est appréciée pour sa pureté et sa haute qualité, des attributs qui découlent de son élevage en environnements naturels et d'un régime équilibré et sain. Considérée comme un produit de luxe, la qualité de la viande justifie son prix élevé. Sur le plan nutritionnel, cette viande est riche en acides gras essentiels tels que les oméga-3 et en antioxydants, grâce à un régime contrôlé incluant des céréales et divers fourrages. Cela se traduit par une viande exceptionnellement tendre, juteuse et douce.

حلال

فقطنملا يف صاخ لكشرب رشتنني هنكل ،دالبلبا نم ةددعتم قطانم يف ينابسإلا لمحلإا لمحلإا يبزي يف لدتعمل هئاتشو راحل هفيصرب زيمملا ءفادلا خانملا مهاسي شيح ،ءييونجلا ءطسوللا فلعل او ءي عيبطلا يعارملا ءلع دمتمعمللا ءي اذغل مانغال هذه ماظن دوعي .هتيبرت روطت ءيلودلا ءينطول قواساللا يف ءيلاع اذقمو قانملا بييط ،نوهلا ليلق امحل لعل يف ءيلحمل

يف هتيبرت نم عبتت تافص هو ،ءيلاعلا هتدوجو هئاقنل ينابسإلا لمحلإا لمحلإا رذقي هتدوج رربتو ،أرخاف أجتتم محللا اذ ربتغي .يحصو نزواتم ءي اذغ ماظنو ءي عيبط تاييب ءينهدلا ضامحالاب اينغ محللا اذ نوكي ،ءي اذغل ءي حانلا نم .عفترملا هرعس ءيلاعلا عاونو بوبحل لمشي طبضم ءي اذغ ماظن لصفب ،ءدسكال تاداضملا 3 اغيموا لثم ءيساسالا هتموعنو هتراضعو هتوارط يف ءي اذنتسا امحل هن عجتني اذو .فلعل نم ةددعتم

HALAL



Todos nuestros socios mataderos poseen certificación Halal vigente, la cual se renueva anualmente tras superar rigurosos controles por parte de una entidad certificadora externa. Este proceso asegura que tanto los procedimientos como las instalaciones cumplan con los requisitos necesarios para que la carne sea apta para el consumo de los fieles musulmanes.



All our partner slaughterhouses hold current Halal certification, which is renewed annually after undergoing rigorous inspections by an external certifying body. This process ensures that both the procedures and the facilities meet the necessary requirements for the meat to be suitable for consumption by Muslim faithful.



Tous nos abattoirs partenaires possèdent une certification Halal en cours de validité, qui est renouvelée chaque année après avoir passé des contrôles rigoureux effectués par un organisme certificateur externe. Ce processus garantit que les procédures et les installations respectent les exigences nécessaires pour que la viande soit apte à la consommation par les fidèles musulmans.

حلال

امدي دجت متي يتل او، ةيراسل لال حلال ةداهش لمحت ةكيري شلا انخل اسم عيم ج
نمضي. ةيجراخ قي دصت ةئييه لبق نم ةقوي قد تا صوح فل اه عوض خ دعب أيونس
موحلل نوكت يكل ةمزالل طور شلا يبلت تا أشنم او تايل لم عل نأ ةارج ال اذه
نيم لس ملال نين مؤملا ك ال متسال ةحل اص

SPANISH LAMB CARCASS



LOGISTICS



Gracias a nuestros socios de logística podemos aceptar pedidos de prácticamente cualquier lugar del mundo, siendo los lugares con los que más trabajamos Europa, África y



Thanks to our logistics partners, we can accept orders from virtually anywhere in the world, with Europe, Africa, and the Middle East being the areas we work with the most.



Grâce à nos partenaires logistiques, nous pouvons accepter des commandes de pratiquement n'importe quel endroit dans le monde, l'Europe, l'Afrique et le Moyen-Orient



،تاي تسجول لا يف انئ الكرش لصفب
نالكم ياً نم تابل طلا لوبق اننكم ي
ابوروا دعت شيح ،ملاعل ا يف أبيرقت
يتلا نكام أا طس وأا قرشل او ايق يرفأو
رثكأ اعم لم عن



CORDENOR

QUALITY LAMB FROM SPAIN

info@cordenor.com
+34 868 62 00 91