

# CORDENOR

QUALITY LAMB FROM SPAIN

خروف عالي الجودة من إسبانيا



[international@cordenor.com](mailto:international@cordenor.com)

+34 868 62 00 91

# CORDENOR

QUALITY LAMB FROM SPAIN

خروف عالي الجودة من إسبانيا

Institutional partners



**ceclor**

Confederación Comarcal de Organizaciones  
Empresariales de Lorca

**Cámara**  
Lorca

[www.cordenor.com](http://www.cordenor.com)

# ABOUT US

Cordenor is a Spanish livestock company based in Lorca, in the Region of Murcia. This region is known for its Mediterranean climate, featuring mild winters and warm summers, which, combined with the richness of its soils and access to natural pastures and fresh forages, creates an ideal environment for raising high-quality lambs.

We specialize in the breeding and management of our own lambs, allowing us to ensure comprehensive control of product traceability from its origin to the end of the supply chain. We take pride in working exclusively with slaughterhouse partners who hold HALAL, Animal Welfare, and IFS Global Markets Food certifications, ensuring the highest standards of quality and respect at every stage of the process.

As a livestock company with extensive experience in logistics management, we are equipped to supply our lambs efficiently to any part of the world, always guaranteeing the freshness and quality of the product in each delivery.

كوردنور هي شركة إسبانية متخصصة في الثروة الحيوانية ومقرها في لوركا، في منطقة مورسيا. تشتهر هذه المنطقة بمناخ البحر الأبيض المتوسط، حيث يتميز بشتاء معتدل ودافئ الصيف الذي يقترن بثرأه تربته وإمكانية الوصول إلى الطبيعة المراعي والأعلاف الطازجة، تخلق بيئة مثالية لتربية ذات جودة عالية الحملان. نحن متخصصون في تربية وإدارة الحملان الخاصة بنا، مما يسمح لنا بذلك ضمان التحكم الشامل في إمكانية تتبع المنتج من مصدره وحتى نهايته سلسلة التوريد. نحن نفخر بالعمل حصرياً مع شركاء IFS Global Markets المسالخين الحاصلين على شهادات الحلال ورعاية الحيوان و ضمان أعلى معايير الجودة والاحترام في كل مرحلة من مراحل العملية. باعتبارنا Food. شركة للماشية تتمتع بخبرة واسعة في إدارة الخدمات اللوجستية، فإننا كذلك مجهزون لتوريد حملاننا بكفاءة إلى أي جزء من العالم، مع ضمان نضارة وجودة المنتج دائماً في كل عملية تسليم



# SPANISH LAMB

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.

يتم تربية الخراف الإسبانية في مختلف مناطق البلاد، لكنها تنتشر بشكل خاص في المنطقة الجنوبية الوسطى، حيث يسهم المناخ الدافئ الذي يتميز بصيف حار وشتاء معتدل في تطورها. يعتمد غذاء هذه الخراف على المراعي الطبيعية والأعلاف المحلية، مما يجعل لحومها خفيفة، لذيدة، وتحظى بتقدير كبير في الأسواق الوطنية والدولية.

تُقدَّر لحوم الخراف الإسبانية لنقاها وجودتها العالية، وهي صفات ناتجة عن تربيتها في بيئات طبيعية ونظام غذائي متوازن وصحي. وتُعتبر هذه اللحوم منتجاً فاخراً، حيث تبرر جودتها السعر المرتفع. من الناحية الغذائية، هذه اللحوم غنية بالأحماض الدهنية الأساسية مثل أوميغا-3 ومضادات الأكسدة، وذلك بفضل نظام غذائي مراقب يشمل الحبوب وأنواع متعددة من الأعلاف. والنتيجة هي لحوم طرية، عصيرية، وناعمة بشكل استثنائي.

