

Noel entra en el capital de Garrudo Benito impulsant la seva aposta pel producte ibèric

- Amb aquesta operació, el grup d'alimentació adquireix una participació del 25% de la firma avilesa que s'incrementarà progressivament fins a assolir el 50% el 2028
- L'aliança permetrà duplicar el volum actual de comercialització de productes ibèrics, reforçant el creixement d'aquesta categoria a nivell internacional
- La col·laboració contempla inversions a mitjà termini, com la construcció d'un nou assecador a Piedrahíta

Sant Joan les Fonts. 3 d'octubre de 2025.

Noel Alimentaria ha tancat una aliança estratègica amb Garrudo Benito, companyia familiar amb seu a Piedrahíta (Àvila) i una llarga trajectòria en l'elaboració de pernil i embotits ibèrics de màxima qualitat, amb el propòsit de reforçar la seva posició en el segment ibèric *premium*. L'operació es concreta amb l'entrada de Noel en el capital de Garrudo amb una participació inicial del 25%, que assolirà el 50% el 2028, després d'un procés de participació progressiva que es va iniciar el passat mes d'agost. Amb aquest moviment, Noel pretén assegurar i ampliar la disponibilitat de matèria primera ibèrica a mitjà i llarg termini, per a l'elaboració tant de productes frescos com d'elaborats, i accelerar el seu creixement en aquesta categoria.

I és que l'aliança entre ambdues companyies és un pas natural, motivada en part per la seva presència al Regne Unit a través de la cadena de distribució Marks & Spencer. Així, Garrudo ostenta l'únic escorxador i sala d'especejament de porc ibèric homologats per l'ensenyia britànica, mentre que Noel és un dels seus principals proveïdors en la categoria d'alimentació. A més, les dues empreses comparteixen valors fonamentals com la tradició familiar, la innovació, el benestar animal i la sostenibilitat, que guien els seus processos productius i la creació de productes de màxima qualitat. Precisament la visió sobre el benestar animal ha estat un dels factors determinants per assegurar l'encaix entre les dues companyies, ja que ambdues promouen els màxims estàndards en tota la seva cadena de valor.

En paraules d'Albert Boix, director general de Noel: "amb aquesta aliança consolidem un projecte que combina tradició, qualitat i visió internacional. Garrudo aporta excel·lència, expertise i uns productes diferencials i *premium*, com són els ibèrics 100% gla, especialment el

pernil, que són apreciats arreu del món”; al que Xavier Boix, també director general, ha afegit: “valorem que, igual que Noel, Garrudo sigui una empresa familiar, cosa que garanteix tenir un company de viatge absolutament implicat en el projecte”.

Per la seva banda, María Garrudo, directora general de Garrudo, ha explicat que “aquesta col·laboració ens permet combinar la nostra tradició i coneixement en l’elaboració de productes ibèrics, amb la projecció internacional de Noel, i obrir noves oportunitats de mercat per continuar oferint productes de la més alta qualitat”.

Auge del consum 100% ibèric, inversions i projectes a mitjà termini

En els darrers anys, el pernil ibèric ha mostrat una forta tendència a l’alça tant en el consum nacional com en mercats internacionals, fet que subratlla l’enorme potencial d’aquesta aliança estratègica centrada en la gamma ibèric 100% gla. Segons dades d’ASICI, Associació Internacional del Porc Ibèric, el 65% dels europeus han consumit productes ibèrics, dels quals un de cada cinc, a més, preveu incrementar-ne el consum. Totes aquestes dades apunten no només a una demanda estable, sinó en expansió, i mostren una oportunitat clara per posicionar el pernil ibèric 100% gla com un producte *premium* de referència i un dels que compta amb més projecció en mercats internacionals.

En aquest sentit, l’aliança entre Noel i Garrudo contempla la realització de projectes conjunts i inversions en infraestructures clau, per contribuir a satisfer aquesta demanda. Així, en l’horitzó hi ha el desenvolupament d’un nou assecador a Piedrahíta, amb instal·lacions d’última generació adaptades als estàndards més alts de qualitat i benestar animal. Aquesta planta permetria assolir una capacitat productiva de 500.000 peces de pernil ibèric anuals.

Amb tot, aquest projecte conjunt no només permetrà garantir el subministrament necessari de productes ibèrics per al mercat internacional, sinó també impulsar noves línies i formats, especialment els tallats, en els canals tradicionals *gourmet* i de gran distribució a nivell nacional.

Presència a la fira Anuga

L’acord entre Noel i Garrudo tindrà la seva primera presentació oficial a la fira Anuga, la trobada internacional més gran del sector de l’alimentació, que se celebrarà a Colònia, Alemanya, del 4 al 8 d’octubre. *Romance*, la marca *premium* d’ibèrics 100% gla llançada el 2024 per Garrudo, que destaca pel seu procés de curació artesanal i el seu enfocament en la qualitat del producte, estarà present a l’estand que Noel tindrà ubicat al hall 7 del certamen alemany.

Sobre Noel

Ubicada a Sant Joan les Fonts (Girona), Noel Alimentaria és un grup d'alimentació familiar de quarta generació, especialitzat en la producció i distribució, tant nacional com internacional, de pernil cuit i curat, embotits, carns i elaborats frescos, plats preparats, pizzes, cremes i sucus vegetals, entre d'altres.

Amb una plantilla de més de 2.600 persones, 15 centres de producció repartits per tota Espanya i activitat en 66 països amb presència en la gran distribució, el propòsit de la companyia és promoure, de manera sostenible, el desenvolupament de les persones a través de l'alimentació. I ho fa oferint als seus consumidors productes que compleixen quatre premisses fonamentals: salut, conveniència, plaer de consum i sostenibilitat.

Sobre Garrudo

Amb seu a Piedrahíta (Àvila), Garrudo Benito S.L. és una empresa familiar de tercera generació, fundada el 1967, especialitzada en el sacrifici, especejament, elaboració i distribució de carn i productes ibèrics. Al llarg de més de cinc dècades, s'ha consolidat com una marca prestigiosa que cuida la seva imatge i manté un ferm compromís amb la qualitat i la tradició.

Amb modernes instal·lacions que inclouen escorxador, sala d'especejament, túnel de congelació i cambres de fred, la companyia disposa de certificacions internacionals com BRCGS, IFS, SAE i Benestar Animal, que garanteixen la seguretat alimentària, la traçabilitat i la sostenibilitat en tots els seus processos.

El propòsit de l'empresa és oferir als seus clients productes que combinen tradició, innovació i confiança, reforçant la seva posició com a referent en el sector carni nacional i internacional.

Per a més informació:

LLYC

Violant Flores - Ainhoa Leyton
noel@llyc.global · 93 217 22 17