

Noel entra en el capital de Garrudo Benito impulsando su apuesta por el producto ibérico

- Con esta operación, al grupo de alimentación adquiere una participación del 25% de la firma avilesa que se incrementará progresivamente hasta alcanzar el 50% en 2027
- La alianza permitirá duplicar el volumen actual de comercialización de productos ibéricos reforzando el crecimiento de esta categoría a nivel internacional
- La colaboración contempla inversiones a medio plazo, como la construcción de un nuevo secadero en Piedrahíta

Sant Joan les Fonts. 3 de octubre de 2025.

Noel Alimentaria ha cerrado una alianza estratégica con Garrudo Benito, compañía familiar con sede en Piedrahíta (Ávila) y una larga trayectoria en la elaboración de jamón y embutidos ibéricos de máxima calidad, con el propósito de reforzar su posición en el segmento ibérico *premium*. La operación se concreta con la entrada de Noel en el capital de Garrudo con una participación inicial del 25%, que alcanzará el 50% en 2027, tras un proceso de participación progresivo que se inició el pasado mes de agosto. Con este movimiento, Noel pretende asegurar y ampliar la disponibilidad de materia prima ibérica a medio y largo plazo, para la elaboración tanto de productos frescos, como elaborados, y acelerar su crecimiento en esta categoría.

Y es que la alianza entre ambas compañías es un paso natural, motivada en parte por su presencia en el Reino Unido a través de la cadena de distribución Marks & Spencer. Así, Garrudo ostenta el único matadero y sala de despiece de cerdo ibérico homologados por la enseña británica, mientras que Noel es uno de sus principales proveedores en la categoría de alimentación. Además, las dos empresas comparten valores fundamentales como la tradición familiar, la innovación, el bienestar animal y la sostenibilidad, que guían sus procesos productivos y la creación de productos de máxima calidad. Precisamente la visión sobre el bienestar animal ha sido uno de los factores determinantes para asegurar el encaje entre las dos compañías, puesto que ambas promueven los máximos estándares en toda su cadena de valor.

En palabras de Albert Boix, director general de Noel, “con esta alianza consolidamos un proyecto que combina tradición, calidad y visión internacional. Garrudo aporta excelencia, *expertise* y unos productos diferenciales y *premium*, como son los ibéricos 100% bellota, especialmente el jamón, que son apreciados alrededor del mundo”; a lo que Xavier Boix, también director general, añade “valoramos que, al igual que Noel, Garrudo sea una empresa familiar, lo que garantiza tener un compañero de viaje absolutamente implicado en el proyecto”.

Por su parte, María Garrudo, directora general de Garrudo, ha explicado que “esta colaboración nos permite combinar nuestra tradición y conocimiento en la elaboración de productos ibéricos, con la proyección internacional de Noel, y abrir nuevas oportunidades de mercado para continuar ofreciendo productos de la más alta calidad”.

Auge del consumo 100% ibérico, inversiones y proyectos a medio plazo

En los últimos años, el jamón ibérico ha mostrado una fuerte tendencia al alza tanto en consumo nacional como en mercados internacionales, lo que subraya el enorme potencial de esta alianza estratégica centrada en la gama ibérico 100% bellota. Según datos de ASICI, Asociación Internacional del Cerdo Ibérico, el 65% de los europeos han consumido productos ibéricos, de los cuales uno de cada cinco, además, prevén aumentar su consumo. Todos estos datos apuntan no solo a una demanda estable, sino en expansión, y muestran una oportunidad clara para posicionar el jamón ibérico 100% bellota como un producto *premium* de referencia y uno de los de los que cuenta de mayor proyección en mercados internacionales.

En este sentido, la alianza entre Noel y Garrudo contempla la realización de proyectos conjuntos e inversiones en infraestructuras clave, para contribuir a satisfacer esta demanda. Así, en el horizonte se encuentra el desarrollo de un nuevo secadero en Piedrahíta, con instalaciones de última generación adaptadas a los más altos estándares de calidad y bienestar animal. Esta planta permitiría alcanzar una capacidad productiva de 500.000 piezas de jamón ibérico anuales.

Con todo, este proyecto conjunto no solo permitirá garantizar el suministro necesario de productos ibéricos para el mercado internacional, sino también impulsar nuevas líneas y formatos, especialmente los loncheados, en los canales tradicionales *gourmet* y de gran distribución a nivel nacional.

Presencia en la feria Anuga

El acuerdo entre Noel Alimentaria y Garrudo Benito, tendrá su primera puesta de largo en la feria Anuga, el mayor encuentro internacional del sector de la alimentación, que se celebrará en Colonia, Alemania, del 4 al 8 de octubre. Romance, la marca *premium* de ibéricos 100% bellota lanzada en 2024 por Garrudo, que destaca por su proceso de curación artesanal y su enfoque en la calidad del producto, estará presente en el stand que Noel tendrá ubicado en el hall 7 del certamen alemán.

Sobre Noel

Ubicada en Sant Joan les Fonts (Girona), Noel Alimentaria es un grupo de alimentación familiar de cuarta generación, especializado en la producción y distribución, tanto nacional como internacional, de jamón cocido y curado, embutidos, carnes y elaborados frescos, platos preparados, pizzas, cremas y zumos vegetales, entre otros.

Con una plantilla de más de 2.600 personas, 15 centros de producción repartidos por toda España y actividad en 66 países con presencia en la gran distribución, el propósito de la compañía es promover, de manera sostenible, el desarrollo de las personas a través de la alimentación. Y lo hace ofreciendo a sus consumidores productos que cumplen cuatro premisas fundamentales: salud, conveniencia, placer de consumo y sostenibilidad.

Sobre Garrudo

Con sede en Piedrahíta (Ávila), Garrudo Benito S.L. es una empresa familiar de tercera generación, fundada en 1967, especializada en el sacrificio, despiece, elaboración y distribución de carne y productos ibéricos. A lo largo de más de cinco décadas, se ha consolidado como una marca prestigiosa que cuida su imagen y mantiene un firme compromiso con la calidad y la tradición.

Con modernas instalaciones que incluyen matadero, sala de despiece, túnel de congelación y cámaras de almacenamiento en frío, la compañía dispone de certificaciones internacionales como BRCGS, IFS, SAE y Bienestar Animal, que garantizan la seguridad alimentaria, la trazabilidad y la sostenibilidad en todos sus procesos.

El propósito de la empresa es ofrecer a sus clientes productos que combinan tradición, innovación y confianza, reforzando su posición como referente en el sector cárnico nacional e internacional.

Para más información:

LLYC

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