



Asociación Interprofesional
Española de Carne Avícola

Spanish Poultry
Meat Association

CATÁLOGO | BROCHURE
AVIANZA EXPORT

Taste the Spanish Poultry Quality



**Más de
25 años
representando
la calidad de la
carne avícola
de España**

Somos uno de los principales productores de carne avícola en Europa. Nuestro país es reconocido internacionalmente como uno de los grandes referentes desde el punto de vista gastronómico, agro-ganadero y de gestión de la cadena alimentaria. Un valor seguro para el acceso a alimentos con garantías sanitarias.



Asociación Interprofesional
Española de Carne Avícola



**More than
25 years
representing
the Spanish
high quality
poultry meat**

We are one of the leading poultry producers in Europe. Our country is globally recognized as one of the greatest gastronomy hubs, with high-quality livestock production and food safety supply chain guarantee.



**A la vanguardia
internacional en productos
avícolas premium**

Contamos con un sector avícola moderno, altamente profesionalizado y con una de las cadenas de valor cárnicas más innovadoras. Nuestro objetivo es ofrecer productos dotados de una calidad excepcional a nuestros clientes, con una potente red logística.

Nuestra experiencia y solidez nos consolidan, además, como un partner sólido para ofrecer productos avícolas en cualquier parte del mundo, ya sea en el ámbito industrial, gran distribución, detallistas, mayoristas, etc. Representamos a España como una reconocida y apreciada marca entre consumidores y profesionales.

**Leading
the world in
premium poultry products**

We have developed a modern and highly professionalized poultry sector, with one of the most innovative meat value chains. Our goal is to offer products of exceptional quality to our customers, with a powerful logistics network.

Our experience and strengths have also consolidated us as a solid partner to offer high-quality poultry products anywhere around the globe, whether it is for retailers, wholesalers, industry, hotels or restaurants (HORECA), etc.. We represent recognized and valued Spanish brands among both consumers and professionals.

Disfruta de nuestra riqueza gastronómica

La imagen de la gastronomía española se basa en el acceso a una amplia variedad de productos, tales como Pollo, Pavo, Codorniz, Pularda, Picantón y otras aves de gran valor. Miles de granjeros miman a nuestras aves para llevar una alimentación saludable de la granja a la mesa.

Enjoy our gastronomic richness

The richness of Spanish gastronomy is based on access to a wide variety of products, such as Chicken, Turkey, Quail, Poularde, Rock Cornish Chicken and other birds of great value. Thousands of farmers pamper our birds to bring the best and the healthiest products from farm to table.



1 La carne avícola es la preferida en el hogar y el canal HORECA por los consumidores.

Poultry is the most preferred meat at home and HORECA channel by all type of consumers.

37% De la carne fresca consumida de origen nacional es avícola.

Of national meat consumption is poultry meat.

750 Millones de aves producidas cada año.

Millions of birds produced every year.

95% Nuestra Asociación representa a la mayoría de los productores españoles.

Of poultry meat producers in Spain are represented by our Association.

2º Segundo productor europeo de carne avícola.

Second European producer of poultry meat.

40.000 Profesionales a tu servicio.

Professionals at your service.

Referente europeo en seguridad alimentaria

Somos parte de AVEC, la Asociación Europea de Productores de Carne Avícola, desde donde impulsamos la implementación de los principales distintivos de calidad en materia de sanidad, sostenibilidad, bienestar animal y control de procesos. Contamos además con el aval del ICEX como producto estratégico español.

European food safety standard

As leaders in the European poultry meat production, we are part of AVEC, the European Association of Poultry Meat Producers, where we promote the implementation of superior quality certifications in terms of animal health, sustainability, animal welfare and food safety standards.



La confianza en un ecosistema innovador y altamente profesionalizado:
De la granja a la mesa

From farm to table:
An innovative and highly professional quality assurance ecosystem

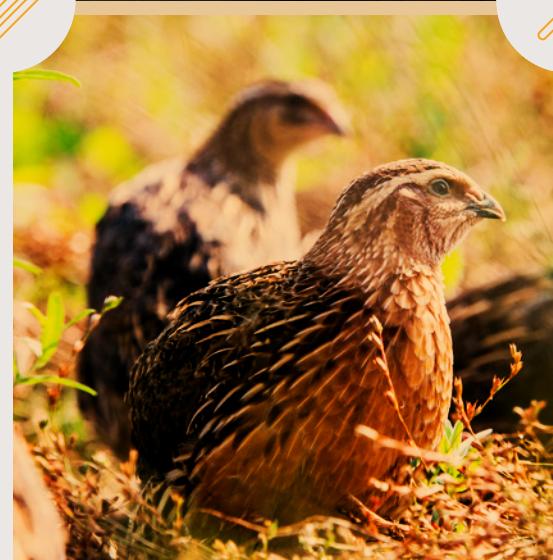
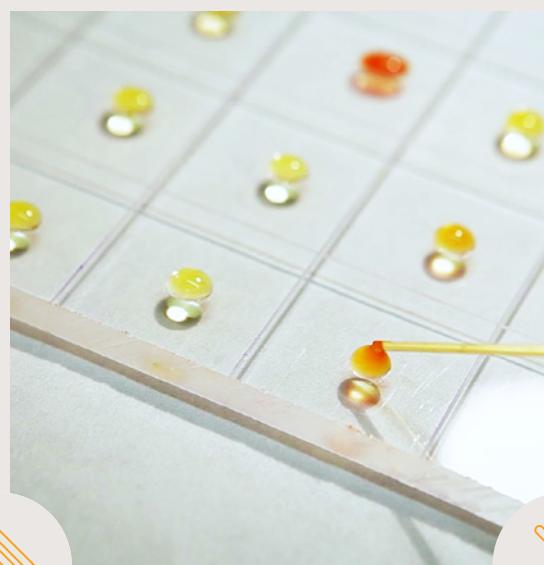


Miles de clientes en todo el mundo, desde cadenas de distribución hasta restaurantes con estrellas Michelin, establecimientos de hostelería, así como pequeños comercios, entre otros, confían en nosotros. Con más de 5.000 granjas, 280 centros de producción y 65 empresas integradoras, proveemos de carne avícola a 5 continentes. Todo ello a través de un proceso productivo que garantiza el bienestar animal en todo momento, cumpliendo rigurosamente la normativa de la Unión Europea y los modelos de producción recogidos en la regulación española, basados en los principios de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE).

Thousands of clients around the world trust us with their business supply, including retailers, Michelin star restaurants, hospitality as well as family businesses. With more than 5,000 farms, 280 production centers, and 65 integrating companies, we supply poultry meat to more than 50 countries around the world. Our production process guarantees animal welfare at all times, strictly complying with the regulations of the European Union and the production models included in the Spanish regulation, based on the principles of the World Organization for Animal Health (OIE).

100% committed
to continuous
improvement and
healthy eating

100 % comprometidos
con la mejora continua
y la alimentación
saludable



Somos uno de los países más avanzados en la digitalización del sector avícola. Nuestros profesionales y científicos han llevado a la máxima excelencia ámbitos como las casas de genética, incubadoras, crianza sostenible, producción de alimentos balanceados y cuidados veterinarios, así como el transporte, procesado, empaquetado y logística bajo la premisa de la seguridad alimentaria integral.

We are one of the most advanced countries in Europe regarding digitization of the poultry sector. Our scientists and professionals have raised to maximum excellence areas such as genetics breeding, hatcheries, sustainable farming, feed production and veterinary care, as well as transport, processing, packaging and logistics under the premise of food safety guarantee.



El porqué del éxito de la carne avícola española

El sector avícola español cuenta con uno de los ecosistemas más completos de control de la cadena productiva, desde el trabajo en las granjas a las instalaciones de procesado, así como una de las mayores redes logísticas internacionales.

De esta forma, garantizamos la máxima trazabilidad de nuestras carnes frescas y elaborados. Ponemos el foco en el bienestar animal, siguiendo el Modelo Europeo de Producción (MEP), y alimentamos a nuestras aves con cereales y piensos naturales. Buscamos así mantener un alto valor nutricional de nuestros productos, aunando tradición y sabor para un consumidor cada vez más comprometido y exigente.

Independientemente del producto a comercializar, ya sea pollo, pavo, codorniz, perdiz, etc., desde Avianza nos preocupamos por brindar al consumidor la confianza y la tranquilidad de saber que la carne avícola producida en España es un producto de altísima calidad, gracias a que es procesada para conservar al máximo todas sus propiedades organolépticas, ofreciendo siempre el mejor sabor y textura, así como un gran aporte nutricional.

Fuente importante de proteínas de alta calidad, vitaminas (B3 y B6) y con poca carga calórica y colesterol, nuestras carnes son un pilar de la dieta mediterránea y de la alimentación saludable. Con una alta digestibilidad, aportan fósforo, hierro y potasio y, además, contienen aminoácidos esenciales para nuestro organismo.

Cuidamos al máximo
cada detalle para
garantizar la
máxima trazabilidad



Total traceability:

We take care
of every detail
to ensure quality



The reason for the success of the Spanish poultry meat

The Spanish poultry sector has one of the most complete ecosystems to control the production chain, from farm work to processing facilities, as well as one of the largest international logistics networks.

Through this, we guarantee maximum traceability of our fresh and processed poultry meats. We focus on animal welfare, following the European Production Model, feeding our birds with cereals and natural ingredients. We seek to maintain a high nutritional value of our products, combining tradition and flavor for an increasingly committed and demanding consumer.

Regardless of the product to be marketed, whether it is chicken, turkey, quail, partridge, etc., at Avianza we care about providing consumers with the confidence and trust of knowing that the poultry meat produced in Spain is a product of the highest quality, thanks to the fact that it is processed to preserve all its organoleptic properties, always offering the best flavour and texture, as well as a great nutritional contribution.

Poultry meat is a pillar of the Mediterranean diet and healthy eating. These meats are an important source of high-quality protein, vitamins (B3 and B6), and, at the same time, they are low in cholesterol and calories. With high digestibility, they provide phosphorus, iron, and potassium, and they also contain essential amino acids for our body.





POLLO · CHICKEN

Las variantes productivas del género *Gallus* son extensas e incluyen pollos de gran calidad, tiernos y sabrosos, que aportan al consumidor proteínas de alta digestibilidad con muy poca grasa. Son fáciles de preparar y complacen a todos los miembros de la familia. Además, el pollo español es muy versátil para cualquier elaboración gastronómica, ya que los productores cuidan su crecimiento enfocados en la dieta mediterránea, para brindar productos como la pularda, el picantón (coquelet), el capón, el pollo campero y el pollo tradicional, el de todos los días.

The productive variants of the genus *Gallus* are extensive and include high-quality, tender and tasty chickens, which provide the consumer with highly digestible proteins with very little fat. They are easy to prepare and please all family members. In addition, the Spanish chicken is very versatile for any gastronomic elaboration, since the producers take care of its growth focused on the Mediterranean diet, to provide products such as poularde, coquelet, capon, free-range chicken and the traditional chicken.

PULARDA · POULARDE

Pollo hembra de crecimiento lento, que no llega a la madurez. De carne melosa y delicada. Se recomienda brasearla al horno, tapada, para que se cocine con su propia grasa y conserve la humedad.

Slow-growing female chicken, which does not reach maturity. Its meat is tender and delicate and it is recommended to roast it covered in the oven, so that it is cooked with its own fat and thus, it preserves its moisture.

CAPÓN · CAPON

Es el plato para celebraciones especiales por excelencia. Se trata de un pollo macho castrado de crecimiento lento, que puede llegar a los 4 kg. La grasa intramuscular da un gran sabor a su carne y la vuelve melosa.

It is the dish for special celebrations par excellence. It is a neuter male chicken of slow growth, which can weigh up to 4 kg. Intramuscular fat gives a great flavour to its meat and makes it tender.

PICANTÓN · PICANTON

También conocido con el nombre de coquelet, es un pollo joven y de tamaño pequeño, de carne muy tierna y magra. Conviene condimentarlo bien para darle sabor y cocerlo durante poco tiempo.

Also known as coquelet, it is a young and small-sized chicken, with very tender and lean meat. It should be well-seasoned to enhance its flavour and cooked for a short time.

PAVO · TURKEY

El pavo es un ave de gran tamaño con bajo contenido en grasa y sabor suave. Es ideal para dietas bajas en calorías y colesterol, y su carne posee una alta adaptabilidad para diferentes procesos de elaboración en cocina, lo que ayuda hasta en los maridajes más complejos. Por ello, se le emplea en grandes ocasiones como la Navidad, así como en el consumo diario en forma de jamón, hamburguesas, albóndigas, etc., que gustan tanto a niños como a mayores.



CODORNIZ · QUAIL

Es una de las aves más apreciadas por su sabor. Su carne es magra, con un escaso contenido en grasas y un elevado aporte de proteínas que contienen aminoácidos esenciales de alto valor nutricional. Es ideal para creaciones gastronómicas y experiencias gourmet innovadoras, y se puede condimentar con un alto número de diferentes hierbas y especias.

It is one of the most appreciated birds for its flavour. Its meat is lean, with a low fat content and a high contribution of proteins that contain essential amino acids of high nutritional value. It is ideal for culinary creations and innovative gourmet experiences. It can be seasoned with a wide variety of herbs and spices.



Pollo

Piezas preparadas para exportación

Chicken

Cuts prepared for export

Traseros · Leg quarters



Peso medio: 1,5 - 2,4 kg
Average weight: 1,5 - 2,4 kg

Raciones por kilo: 4-6 raciones
Portions per kilo: 4-6 portions

Pechuga y solomillo · Breast and sirloin



Alas · Wings



MDM, preparada, visceras, carne picada, carne de muslo
MDM, prepared meat, entrails, minced meat, deboned chicken leg meat



Elaborados · Ready to cook

Marinados, empanados, hamburguesas, albóndigas, salchichas y otros productos.
Marinated, breaded, hamburgers, meatballs, sausages and other products.



Listos para el consumo · Ready to eat

Fuet, salchichón, chorizo, pechuga asada en tiras, pollo asado, etc.
Salami, chorizo, other types of cured meat, roasted breast strips, roasted chicken, etc.



Pavo

Piezas preparadas para exportación

Cuartos traseros · Leg quarters



Visceras y otros productos Entrails and other related products



Turkey

Cuts prepared for export

KG

Peso medio: Pava (4,5 - 5,5 kg) / Pavo (5,5 - 7 kg)

Average weight: Female (4,5 - 5,5 kg) /
Male (5,5 - 7 kg)

X

Raciones por kilo: 8-10 raciones

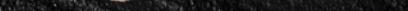
Portions per kilo: 8-10 portions

Pechuga y solomillo

Breast and sirloin



Alas · Wings



Elaborados · Ready to cook

Marinados, empanados, hamburguesas, albóndigas, salchichas y otros productos.
Marinated, breaded, hamburgers, meatballs, sausages and other products.



Listos para el consumo · Ready to eat

Fuet, salchichón, chorizo, pechuga asada para ensalada, en tiras, etc.
Salami, chorizo, other types of cured meat, roasted breast strips, roasted turkey, etc.



Codorniz

Piezas preparadas para exportación

Quail

Cuts prepared for export

Codorniz entera y semideshuesada
Whole and semi-deboned quail



Muslitos y piernas
Thighs and legs



Peso medio: 110-200 gr.
Average weight: 110-200 gr.

Raciones por pieza: 1 ración
Portions per piece: 1 portion

Pechugas y deshuesadas
Breasts and boneless qualis



Conoce también nuestra perdiz, picantón free range, huevos de codorniz y mucho más.
Also get to know our partridge, free range coquelet, quail eggs and much more.

Pularda
Poularde



Picantón Free Range
Free Range Coquelet



Pintada
Guinea Fowl



Faisán · **Pheasant**



Huevos de codorniz
Quail eggs



Perdiz · **Partridge**





Asociación Interprofesional
Española de Carne Avícola

Spanish Poultry
Meat Association

CONTÁCTENOS / CONTACT US



C/ Diego de León, 33, 4D
28006 • Madrid
España / Spain

T +34 915 622 488
F +34 915 623 231

www.avianza.org
avianza@avianza.org

