Javier Faúndez agradece la apuesta de Morajejo Selección por crear riqueza y empleo para asentar población en la provincia

Por Gabinete de Prensa
ago 26, 2024

El presidente de la Diputación de Zamora, **Javier Faúndez Domínguez**, ha visitado las instalaciones de la empresa **Moralejo Selección** en Arcenillas para conocer sus planes de consolidación y expansión futura y ha agradecido la apuesta de sus responsables por generar riqueza y empleo en la provincia, estrechamente ligada el sector del ovino y comprometida con la sostenibilidad y el medio ambiente.

Javier Faúndez ha puesto a **Moralejo Selección como empresa y empresarios que apuesta por Zamora y por sus potencialidades**, en este caso ligadas al sector agropecuario.

Moralejo Selección es una empresa especialista en el despiece de las tres edades del ovino y cuenta con unas de las instalaciones más modernas de Europa. Sus dos plantas ubicadas en el corazón de la Zamora rural (Arcenillas y Coreses), con una superficie de 20.000 metros cuadrados tienen una capacidad productiva de 30.000 toneladas al año, lo que les permite hacer frente a la demanda de sus productos en más de 40 países de todo el mundo.

Entre los más países a los que exporta su producción están Israel, Japón, los principales de Oriente Medio, y Singapur y están en proceso de ser habilitados para la exportación en Estados Unidos.

Los hermanos Enrique y Mario Oliveira Moralejo apuestan por su tierra y han conseguido llevar los inicios de su familia en un pequeño puesto del Mercado de Abastos de Zamora en los años 60, a ser su actual empresa el mayor productor de cordero de España, con una facturación en 2023 de 86 millones de euros, y dar empleo a más de 330 personas de manera directa y más de 1.000 de forma indirecta.

Moralejo Selección colabora con más 6.000 ganaderos de toda España, de los cuales 1.700 son de Castilla y León y unos 500 de Zamora.

La continua innovación y la apuesta tecnológica garantiza dotar de valor al producto y al trabajo que realiza toda la cadena involucrada en el proceso para obtener la mejor carne de cordero Moralejo Selección en sus distintos cortes.

A mayores de esta innovación, se llevan a cabo paralelamente rigurosos controles de calidad y de trazabilidad.

De sus instalaciones han salido productos tan novedosos como ASADOFÁCIL; un producto estrella en navidad, donde se puede obtener un asado clásico de pierna, paletilla o costillar de lechazo en tan solo 50 minutos, sin ensuciar ni cocinar nada, quedando sabroso y crujiente listo para hincarle el diente.

Además, ofrecen cortes exclusivos e innovadores como su gama La Selección del Chef: picaña de cordero fileteada, bistec de cordero, brocheta de cordero, Tomahawk de cordero o la exquisita hamburguesa de 98 por

ciento de carne de cordero (con menos grasa y 3 veces menos sal que otras opciones similares en el mercado), disponibles en Mercadona.

Esta exigencia y persecución de la calidad en su día a día, ha hecho que se fije en ellos referentes internacionales de la cocina, como es el caso que ha llevado, Martín Berasategui, 12 estrellas Michelín, a confiar en sus productos para sus restaurantes y sea prescriptor de la marca zamorana.

El compromiso de Moralejo Selección con revalorizar la carne de cordero pasa por destacar y hacer hincapié a la sociedad de todos los beneficios y bondades que tiene el consumo de esta sabrosa carne.

El consumo de esta carne contribuye también a cuidar el medio ambiente, beneficia a la sociedad ayudando a las áreas rurales más despobladas, previniendo incendios con los rebaños limpiando los montes o fomentando la biodiversidad con el traslado de las ovejas, que a su paso capturan carbono, ese que tanto calienta la Tierra.

Su visión y enfoque permite poder disfrutar de una amplia colección de cortes de cordero Moralejo Selección con una calidad extraordinaria, elegidos por los mejores chefs del planeta para sus restaurantes y por los hogares que disfrutan de la cocina gourmet en familia.

Gracias a contar con unas instalaciones pioneras y de las más innovadoras de Europa en la transformación y el despiece de las tres edades del ovino en la provincia de Zamora, esta empresa zamorana puede seguir dando valor a un producto tan tradicional como es el cordero, y convertirlo en un referente gastronómico a nivel mundial.