

La empresa astorgana consigue la certificación

Cecinas Pablo pone en el mercado los primeros chorizos certificados bajo la marca “Chorizo de León”

- En los próximos días, los consumidores de toda España que compren los chorizos de la marca Cecinas Pablo, los encontrarán ya marcados con las primeras etiquetas de esta nueva marca que identifica el origen leonés de este producto.
- Cecinas Pablo acaba de conseguir el Certificado que le permite comercializar sus chorizos de carne de cerdo bajo la marca colectiva “Chorizo de León”.
- Esta compañía familiar se ha convertido en la marca líder del sector de las cecinas de alta calidad en España. Sin embargo, también comercializa embutidos, jamones, lomos, etc.. Cerró 2013 con siete millones de euros de facturación y una plantilla de 40 trabajadores.

Astorga, 6 de agosto de 2014.- Cecinas Pablo acaba de poner en el mercado los primeros chorizos certificados bajo la nueva marca “Chorizo de León. Gracias a la certificación que la empresa astorgana acaba de conseguir, los consumidores pueden encontrar ya en las tiendas de toda España los primeros chorizos artesanales de Cecinas Pablo con esta nueva marca de origen.

El chorizo artesanal de Cecinas Pablo –tan sólo utiliza carne de cerdo, pimentón de La Vera, sal, ajo y orégano y embutido en tripa natural- está amparado por la nueva marca colectiva que la Asociación de la Promoción del Chorizo de León ha puesto en marcha y que sirve para distinguir en el mercado los productos de esta asociación de fabricantes.

“Cecinas Pablo intenta mejorar día a día, innovando para estar en la mesa de un consumidor cada vez más entendido”, afirma Pablo Barros, Director General de Cecinas Pablo. “estar presente en las estanterías de los principales supermercados de España, significa dar a conocer uno de los productos estrellas de la gastronomía leonesa”, añade Barros.

Actualmente Cecinas Pablo elabora 150 productos cárnicos, utilizando en muchos de ellos únicamente las técnicas artesanales que su fundador, Pablo Barros de Arriba, recuperó entre los habitantes de los pueblos de la comarca de Astorga. En la actualidad, la marca astorgana exporta a 22 países de 3 continentes.

Certificaciones Internacionales de Calidad

Cecinas Pablo dispone de las certificaciones de calidad más exigentes **IFS, BRC y HALAL**, que aportan un valor estratégico único y que permiten abrir los mercados

internacionales. Además está incluida en la **Lista Marco**, que permite exportar al entorno extracomunitario.

Tres premios Great Taste Award

Este esfuerzo por la innovación y la calidad se ha visto recompensado con varios premios 'Great Taste Award' -que se celebran anualmente en Reino Unido- y que son **considerados como los Oscars de la Alimentación Mundial**, en reconocimiento a la calidad y al sabor de sus productos. En 2006 recayó en la **cecina de vacuno**, en la edición de 2008 el galardonado fue el **lomo curado** de cerdo de León y en 2013 el **chorizo maragato**.

Perfil de Cecinas Pablo

CECINAS PABLO es una empresa familiar, fundada en 1993 por Pablo Barros de Arriba, que actualmente es líder en el mercado de cecinas de calidad en España y exporta a 22 países.

Sus orígenes se remontan a 1977 en el sótano de una carnicería en el centro de Astorga en el que recuperan las tradiciones artesanales y la calidad de las cecinas. La demanda de los consumidores hace que la familia construya las actuales instalaciones en Astorga y amplíe el catálogo de productos hasta las 150 referencias.

En la actualidad, Cecinas Pablo factura más de 7 millones de euros al año y tiene una plantilla de 40 trabajadores.

Para más información:	Agencia Comunicación Profesional	902 104 423
Francisco Suárez	franciscosuares@comunicacionprofesional.es	616 930 773