



## Histórico de precios medios de lonja de conejo joven

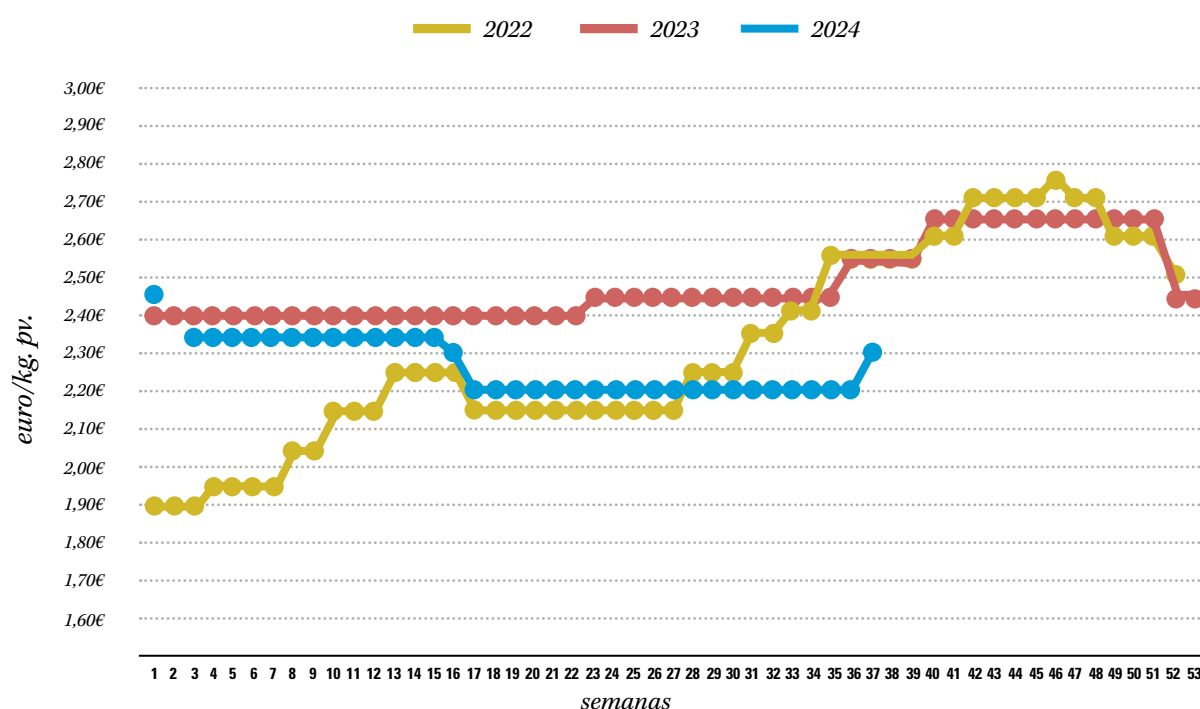
SEMANA	2022	2023	2024
16	2,25 €	2,40 €	2,30 €
17	2,15 €	2,40 €	2,20 €
18	2,15 €	2,40 €	2,20 €
19	2,15 €	2,40 €	2,20 €
20	2,15 €	2,40 €	2,20 €
21	2,15 €	2,40 €	2,20 €
22	2,15 €	2,40 €	2,20 €
23	2,15 €	2,45 €	2,20 €
24	2,15 €	2,45 €	2,20 €
25	2,15 €	2,45 €	2,20 €
26	2,15 €	2,45 €	2,20 €
27	2,15 €	2,45 €	2,20 €
28	2,25 €	2,45 €	2,20 €
29	2,25 €	2,45 €	2,20 €
30	2,25 €	2,45 €	2,20 €
31	2,35 €	2,45 €	2,20 €
32	2,35 €	2,45 €	2,20 €
33	2,40 €	2,45 €	2,20 €
34	2,40 €	2,45 €	2,20 €
35	2,55 €	2,45 €	2,20 €
36	2,55 €	2,55 €	2,20 €
37	2,55 €	2,55 €	2,30 €

Consulta el precio semanal de la lonja francesa, France Lapin, en [www.ASESCU.com](http://www.ASESCU.com)

En nuestra web puedes consultar la cotización de la lonja italiana Mercado Avicunícola de Forlì [www.ASESCU.com](http://www.ASESCU.com)



## Evolución del precio del conejo en [www.ASESCU.com](http://www.ASESCU.com)





***Amplia Gama de Piensos***  
***Servicio Veterinario Especializado***  
***Comercialización de Conejo Vivo***  
***Productos Zoonosanitarios***



*Confía en nuestra Experiencia*





## ➔ Paella de arroz con carne de conejo

### INGREDIENTES

- 350 g de arroz redondo
- 400 g de carne de conejo
- 600 g de carne de pollo
- 1 tomate maduro
- 150 g de *bachoqueta* (judía verde plana) o *ferradura*
- 150 g de *garrofó*
- 3 cucharadas generosas de aceite de oliva
- Una cucharadita de pimentón dulce
- Un pellizco de azafrán de hebra
- Agua (la referencia son 3 medidas de agua por cada medida de arroz, aunque depende de la intensidad del fuego y de la paellera)
- Sal

### PASOS

1. Pela y pica el ajo, el tomate, sin semillas y la *bachoqueta*. Reserva.
2. Echa el aceite en la paellera. Cuando esté caliente, sofríe los trozos de carne de conejo y de pollo con un pellizco de sal.
3. Añade el pimentón dulce y las verduras. Rehoga todo bien hasta que las verduras estén tiernas.
4. A continuación, echa el agua. Llévala a ebullición y, cuando rompa a hervir, mantenla 5 minutos. Pasado este tiempo, baja a fuego medio y deja que se cueza entre 20 y 30 minutos.
5. Añade el azafrán y prueba el punto de sal. Aviva el fuego durante unos minutos.
6. Añade el arroz haciendo una cruz en el agua que está hirviendo y distribúyelo de manera uniforme por la superficie de la paellera.
7. Durante 10 minutos mantén el fuego fuerte. Posteriormente, baja el fuego y aguarda otros 10 minutos.
8. Aparta tu paella y cubre con un paño de algodón. Deja reposar entre 5 y 10 minutos.

#### ¡Consejo!

Te recomendamos pedir la carne de conejo y el pollo en tu establecimiento de confianza, ya deshuesados, limpios y troceados. Te ahorrarás tener que hacerlo en casa.



## ➔ Nuggets crujientes de carne de conejo

### INGREDIENTES

- 300 gr de carne de conejo
- 100 gr de queso crema
- 2 zanahorias ralladas
- Harina de avena
- 1 huevo
- Copos de maíz
- Especias al gusto: orégano, ajo o cebolla en polvo y una piza de sal

### PASOS

1. Deshuesa y tritura la carne de conejo. Incorpora el queso crema, junto con las especias y las zanahorias y tritura de nuevo.
2. Moldea la masa resultante con las manos y da forma de nuggets.
3. Bate el huevo y tritura los copos de maíz.
4. Reboza los nuggets en la harina de avena, el huevo y los copos de maíz, siguiendo ese orden.
5. Hornea 25 minutos a 180-200°



# Comunicación por y para el sector agroalimentario

En enero de 1929, con el lanzamiento de la revista **Agricultura**, Editorial Agrícola Española comenzó su camino para convertirse en la empresa de referencia en comunicación agroalimentaria en España.

A ella le siguieron la edición de libros técnicos desde los años 70 y la revista **Ganadería** desde 2000, ya con los respectivos soportes digitales.

Un modelo de comunicación 360° que se ve completado en 2010 con las Jornadas y Tertulias “**Agrícola Café**”.

[www.revistaagricultura.com](http://www.revistaagricultura.com) | [www.revistaganaderia.com](http://www.revistaganaderia.com)

# Sabemos de lo que hablamos y cómo transmitirlo

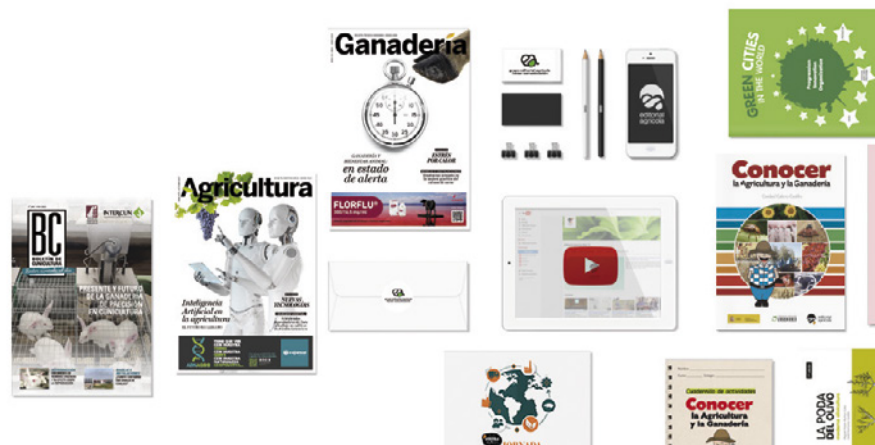
El trabajo desarrollado en los 80 primeros años de nuestra historia nos ha permitido aplicar este conocimiento en estrategias de comunicación a nuestros clientes. De esta manera surge **Henar Comunicación**, como la rama de servicios de comunicación del grupo. Si necesitas comunicación integral, un evento, una publicación o contenidos de calidad, somos tu empresa.

[www.editorialagricola.com](http://www.editorialagricola.com)

# Explicando el sector agroalimentario a la sociedad

Hoy en día comunicar por y para el sector agroalimentario ya no es suficiente. La población urbana vive de espaldas a los alimentos, que no son otra cosa que el fruto de nuestro sector. El proyecto **Conocer la Agricultura y la Ganadería** está llamado a cubrir esta necesidad de formación de nuestros consumidores. Porque lo que no se conoce no se valora.

[www.conocerlaagricultura.com](http://www.conocerlaagricultura.com)





# Resultados de la Encuesta Nacional de Cunicultura

El pasado mes de abril, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) publicó los resultados de la última Encuesta Nacional de Cunicultura, la cual recabó información del año de 2022 sobre la actividad de granjas de producción cunícola, mataderos y fábricas de piensos dedicadas a la alimentación de conejos. Tal como el MAPA señala, “esta información permite analizar la situación actual y perspectivas futuras de la cunicultura en España, ya que contiene datos tanto de sus aspectos productivos y económicos como sus implicaciones sociales y ambientales”.

Según los datos arrojados por el informe, en el año 2022 se registra un total de 1.167 granjas de activas dedicadas a la producción de gazapos de aptitud cárnica, de las que un 70% tienen la cunicultura como actividad principal. La mayoría son de titularidad única, siendo el perfil más predominante de persona titular o cotitular un varón de 39 a 59 años con una formación básica.

Se contabiliza un total de 743.168 conejas reproductoras, las cuales se concentran en gran medida en las comunidades autónomas de Castilla y León, Cataluña y Galicia. Según la información recabada, el tipo de instalación más utilizado son las naves con ventilación natural y el sistema de alojamiento más usado es la jaula con *slat* de plástico.

## DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA

Castilla y León es la comunidad autónoma que más produce en sus explotaciones y los mataderos de Galicia el principal destino. Hay una tendencia al descenso de la producción. En 2022 se sacrificaron 32,6 millones de animales jóvenes, mientras que en 2020 se alcanzaron los 37 millones. Un 21% del peso total sacrificado se destinó a exportación a otros países. La zona centro es la de mayor actividad en cuanto a cabezas sacrificadas, también es la que más cabezas de origen nacional sacrifica. En cuanto a la mano de obra utilizada en mataderos es, predominantemente, masculina, siendo los asalariados de 41 años o más los más frecuentes tanto para hombres como para mujeres. En relación a los datos de las fábricas de pienso, se manifiesta que tanto la producción del pienso de reproductoras



como el pienso de engorde ha disminuido en los últimos dos años. Por otro lado, tanto la producción de pienso de un mixto o único como la producción de pienso de engorde blanco (sin aditivos) ha aumentado. Asimismo, la producción del pienso de lactación se ha mantenido bastante estable, así como la producción de otros piensos. En el caso de la producción de pienso para reposición, tras experimentar un aumento del año 2020 al año 2021, la misma sufrió una disminución notable para el año 2022.

En general, la Encuesta Nacional de Cunicultura constata la bajada en la producción de carne de conejo y unas expectativas de mercado bastante negativas, ya que los fabricantes encuestados afirman en su mayoría que la producción se mantendrá o disminuirá en los próximos años. De la misma forma, hay que destacar que más de tres cuartos de los productores opinan que el sector ha evolucionado de manera negativa y son poco optimistas para el futuro.

# GOMEZ Y CRESCO

Diseñamos para tu éxito, cuidando de su bienestar



MÁS DE  
**50**  
AÑOS

De excelencia en  
bienestar animal  
y soluciones  
innovadoras.



**M**oldea tu visión cunícola con nosotros, 50 años de excelencia en bienestar animal y soluciones innovadoras.

**D**e la granja al éxito: materiales de primera, prácticas sostenibles y calidad incomparable.

**I**nnovación y tradición: eleva tu granja cunícola con lo último en prácticas sostenibles.

**A**lcanza internacional, enfoque local: soluciones expertas en cunicultura con un enfoque en sostenibilidad y bienestar.







**COREN**

*Alimentos de Galicia*



*Alimentación Animal Certificada*

**Trabajamos por una  
alimentación de calidad,  
segura y sostenible**

