



## Histórico de precios medios de lonja de conejo joven

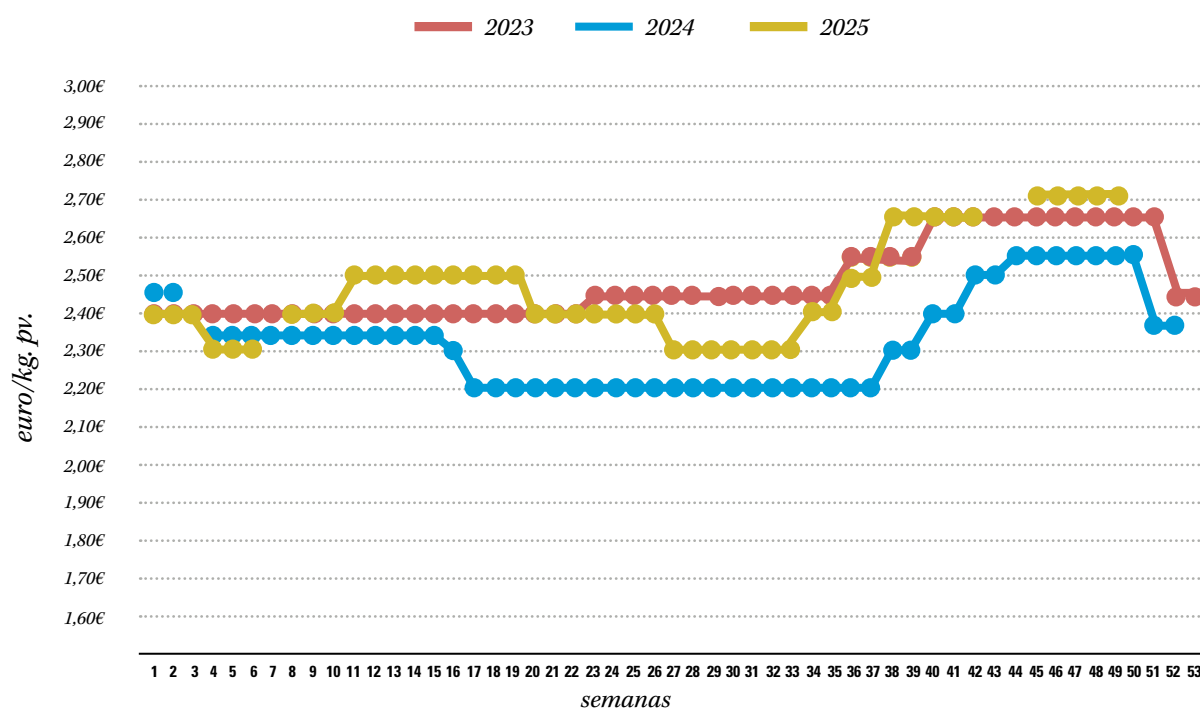
SEMANA	2023	2024	2025
49	2,65 €	2,55 €	2,70 €
48	2,65 €	2,55 €	2,70 €
47	2,65 €	2,55 €	2,70 €
46	2,65 €	2,55 €	2,70 €
45	2,65 €	2,55 €	2,70 €
44	2,65 €	2,55 €	---
43	2,65 €	2,50 €	---
42	2,65 €	2,50 €	2,65 €
41	2,65 €	2,40 €	2,65 €
40	2,65 €	2,40 €	2,65 €
39	2,55 €	2,30 €	2,65 €
38	2,55 €	2,30 €	2,65 €
37	2,55 €	2,20 €	2,50 €
36	2,55 €	2,20 €	2,50 €
35	2,45 €	2,20 €	2,50 €
34	2,45 €	2,20 €	2,40 €
33	2,45 €	2,20 €	2,40 €
32	2,45 €	2,20 €	2,30 €
31	2,45 €	2,20 €	2,30 €
30	2,45 €	2,20 €	2,30 €
29	2,45 €	2,20 €	2,30 €
28	2,45 €	2,20 €	2,30 €
27	2,45 €	2,20 €	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)





## ➔ Carne de conejo con almendras

### INGREDIENTES

- 400 gr de carne de conejo.
- 200 gr de almendras peladas crudas.
- 2 zanahorias.
- 1 calabacín.
- 1 cebolla grande.
- 250 ml de caldo de carne.
- 100 ml de salsa de soja baja en sal.
- 1 cucharada de azúcar.
- 1 cucharada sopera de harina de maíz.
- Aceite de oliva virgen extra.
- Sal y pimienta.

### Pasos

1. Deshuesa la carne de conejo, córtala en dados y salpimenta. Sella en la sartén a fuego fuerte con un poco de aceite de oliva virgen extra y reserva.
2. En una sartén aparte tuesta las almendras.
3. Trocea las verduras y cocínalas en la misma sartén con un poco de aceite de oliva virgen extra durante 15 minutos; luego añade la carne de conejo.
4. En un recipiente aparte, mezcla el resto de los ingredientes: caldo de carne, salsa de soja, una cucharadita de azúcar y una cucharada sopera de harina de maíz. Mezcla bien y añade esta mezcla a la sartén.
5. Incorpora las almendras y cocina durante 20 minutos más.



## ➔ Tacos con carne de conejo

### INGREDIENTES

- 450 gr de carne de conejo.
- 1/3 de pimienta roja.
- 1 cebolla.
- 2 dientes de ajo.
- 1 cucharada de comino.
- Sal y pimienta al gusto.
- 120 ml de tomate triturado.
- 125 ml de vino blanco.
- 1 hoja de laurel.
- 1 manojo de tomillo fresco.
- 30 ml aceite de oliva virgen extra.
- Tortillas de trigo o de maíz.
- 1 aguacate.
- 1 tomate.
- 50 gr queso rallado.
- Zumo de limón.
- Agua.

### Pasos

1. Salpimenta la carne de conejo y sella en una sartén con un poco de aceite de oliva virgen extra y reserva.
2. Pica finamente y pocha el pimiento, la cebolla y el ajo.
3. Añade la carne de conejo junto con el laurel, el tomillo, el vino blanco, el agua y el tomate triturado y el comino y cocina durante 50 minutos.
4. Deja enfriar y desmenuza la carne de conejo.
5. Completa los tacos con la salsa de aguacate, para ello tritura levemente el aguacate, con el ajo, el limón, y el tomate natural.
6. Sirve en los tacos previamente calentados con un poco de queso rallado, la carne de conejo y la salsa de aguacate.

# INTERCUN, junto con la FACC y MADECUN lanzan una campaña de promoción de carne de conejo financiada por la Generalitat de Catalunya

La campaña “Fem Carn de Conill: Fem Cultura, Fem Salut, Fem ho Facil” arranca de la mano de INTERCUN, la FACC (Federación Catalana de Cunicultores) y MADECUN (Asociación de Mataderos de Conejos y Salas de Despice) para acercar a los consumidores la versatilidad, el sabor y los beneficios nutricionales de la carne de conejo en el punto de venta.

Cataluña es uno de los líderes del consumo de carne de conejo. Cada catalán consume 800 gramos al año, lo que según el sector habla de la vitalidad que mantienen las tradiciones culinarias de origen catalán que convierten a esta carne en protagonista de la actual campaña de promoción que está ejecutando la Interprofesional del Sector Cunícola, INTERCUN, en conjunto con la FACC y MADECUN.

Y es que, en el marco de la Región Mundial Gastronómica, que este año 2025 ha recaído sobre la Comunidad Autónoma de Cataluña, la Generalitat ha lanzado ayudas a la promoción de productos agroalimentarios. Esta financiación supone una oportunidad para estas tres asociaciones con el fin de aunar esfuerzos y tratar de revertir la caída de consumo de carne de conejo en general, y más particularmente en Barcelona, donde se desarrolla el 100% de la campaña.

Así, el objetivo principal es potenciar el fomento del consumo y conocimiento de la carne de conejo en el ámbito del canal alimentación, incidiendo tanto en los comercios como en hogares y familias. De esta manera, la idea es acercar a los comensales la versatilidad en la cocina y los beneficios nutricionales de la carne de conejo.

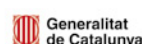
La campaña se centra en el punto de venta del canal minorista, incluyendo establecimientos ubicados dentro de mercados de venta tradicional y puntos de venta a pie de calle en zonas aledañas. A pesar de que el objetivo principal es frenar el descenso del consumo, o lo que es lo mismo, aumentar las ventas de carne de conejo, esta campaña no se olvida del prescriptor principal, el carnicero, en el que también se hace especial hincapié. Y es que las acciones previstas incluyen dinimizaciones a través de materiales vistosos como bolsas de tela con la imagen de campaña estampada, recetarios para



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA  
CATALUNYA 2025



INTERCUN



mostrar a los consumidores formas fáciles y versátiles de cocinar la categoría, y por su parte, decoración para los establecimientos, así como un concurso entre éstos con un suculento premio final para motivar la prescripción de la carne de conejo y aumentar así su venta. Pero, a pesar de que las acciones se centran en las ya descritas, además, se ha activado una campaña de Mupis o pantallas exteriores que están acogiendo la imagen de campaña en los alrededores de los mercados donde se ha implementado la activación. Todo ello con la colaboración del Gremi de Carnissers quienes han tenido a bien incluir en su revista Tall los materiales

de la campaña para que puedan ser expuestos en todas las carnicerías de sus asociados, generando una imagen notoria de nuestra carne. Además, se ha celebrado una formación para los carniceros asociados en la que éstos puedan aprender todo lo necesario para su manejo en sus establecimientos y facilite así la prescripción y la motivación a la venta. Con esta iniciativa, INTERCUN, MADECUN y la FACC logran llegar tanto con los profesionales del punto de venta como a los consumidores, ofreciendo una oportunidad única para seguir manteniendo vivo el sector cunícola en una zona con especial tradición.

LA CALIDAD EUROPEA QUE SE DISFRUTA EN FAMILIA

# CARNE DE CONEJO

Garantizar la mejor calidad en la producción de **carne de conejo** es una inspiración para el sector. Estamos orgullosos de cumplir con el modelo más exigente, el **Europeo**.



RECOMENDACIONES  
DIETÉTICAS  
PARA CARNE

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o de la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA). Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.

INTERCUN 



Cofinanciado por  
la Unión Europea

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA  
LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN  
LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE





**coren**

*Alimentos de Galicia*

*Alimentación Animal Certificada*

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

