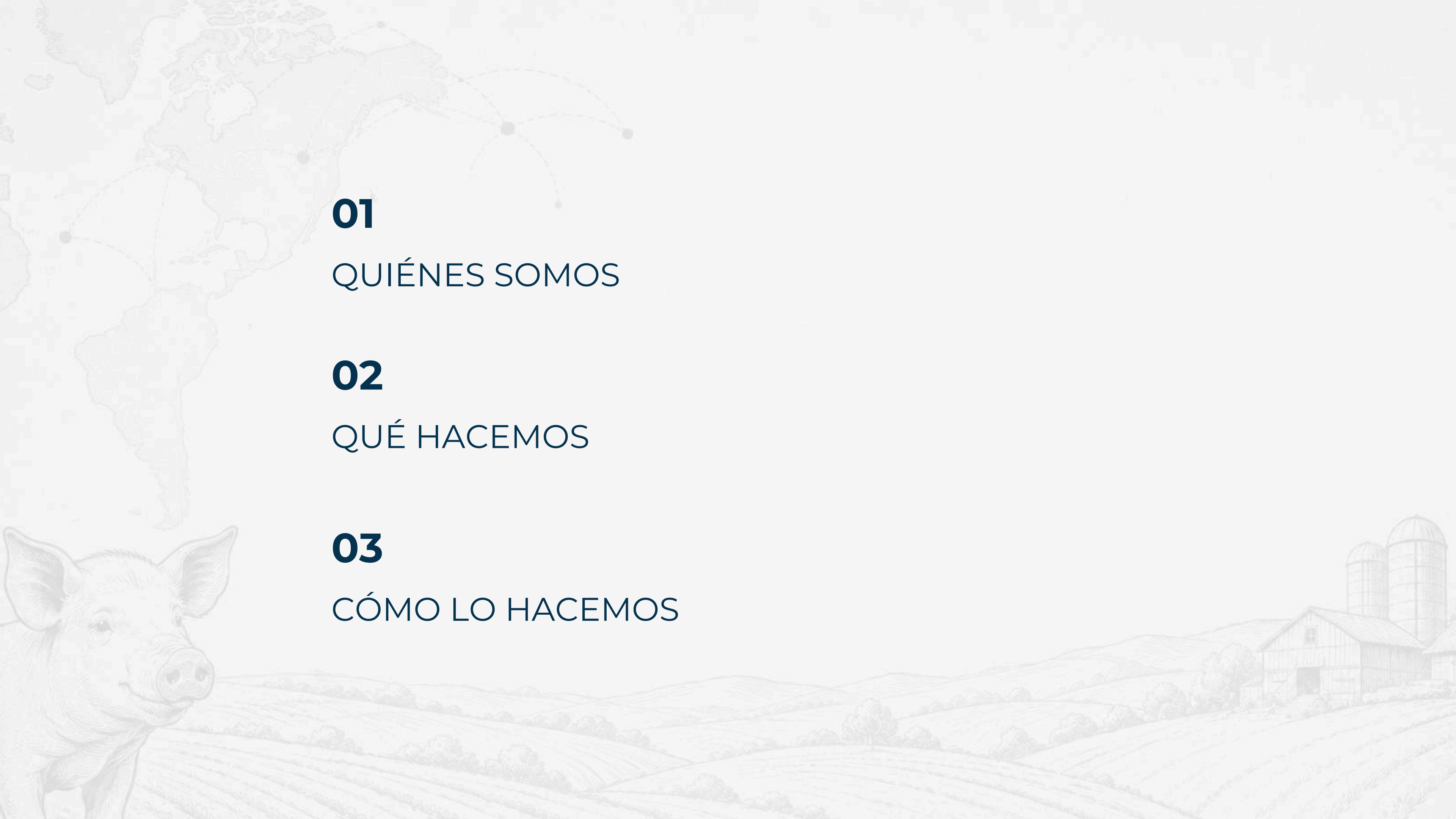






01

QUIÉNES SOMOS

02

QUÉ HACEMOS

03

CÓMO LO HACEMOS

Nuestro grupo

más de 75 años de experiencia

La actividad en el sector agroalimentario porcino del grupo se ha ido desarrollando y actualmente engloba toda la cadena de producción,

de la granja

a la mesa.

Apostamos por la eficiencia en la integración vertical de la cadena de valor así como por la economía circular.

En ese sentido, contamos con una planta de producción de fertilizantes y una línea de negocio de alimentación de mascotas.



2ª Generación

1975

El fundador, Miquel Ramió Serra, inició su actividad como comerciante de ganado.

1950

Adquisición de FRISELVA

1982

BARÓ

1988

GICARNS

2006

TRIPNET

2010

ABF

2016

3ª Generación

2019

Integración
NATURAL JAMON

2022

BESTIAL

2023

Creación del grupo
WERFOODS

2024

Incorporación de
VENTULÀ

2025

2ª Generación

1975 - Miquel Ramió Costa
1986 - Jordi Ramió Costa
1988 - Joaquim Ramió Costa

3ª Generación

2017 - Miquel Ramió Matas
2019 - Joan Ramió Matas



Fabricación de
piensos

AGROPORC

Granjas

FRISELVA

Procesamiento
cárnico



Tripas naturales



Embutidos
curados y cocidos



Secadero de
Jamón Serrano en
Teruel



Cárnicos y
elaborados

bestial.

Alimentos para
mascotas



Fertilizantes
orgánicos

Novafeed, expertos en la fabricación de piensos

Novafeed es la división especializada en la fabricación de piensos compuestos de alta calidad.

Su principal ventaja competitiva es **garantizar el suministro constante de piensos de primera calidad** y mantener un control y una trazabilidad totales en la alimentación de los animales, asegurando así los estándares de producción más elevados.



Una de sus grandes fortalezas es la capacidad de **personalizar los productos** según las necesidades de cada tipo de ganado (porcino, bovino, ovino y aves), teniendo en cuenta factores como la genética, el origen y las condiciones sanitarias de cada explotación.

Producción mensual 20 MM kgs



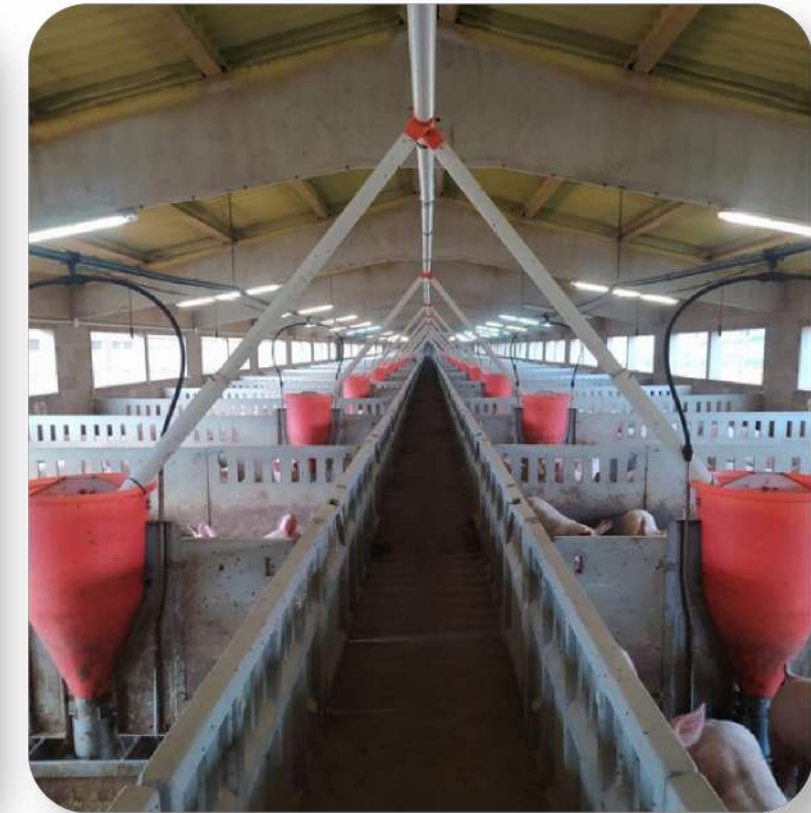
La calidad es una prioridad. Por ello, Novafeed aplica un control riguroso en la selección y recepción de materias primas, sometiéndolas a análisis químicos y microbiológicos. Además, cuenta con un servicio técnico especializado que evalúa y realiza el seguimiento de cada formulación.

Agroporc, expertos en la gestión de granjas de ganado

Granjas propias e integradas. Esto nos permite garantizar uno de nuestros compromisos con los clientes: **asegurar la trazabilidad del producto**

Capacidad:

- 35.000 madres
- 150.000 plazas de destete
- 370.000 plazas de engorde



Friselva, especialistas en el procesamiento cárnico

Friselva es un pilar clave en la cadena de valor de weRfoods. Desde sus inicios, ha sido sinónimo de **excelencia e innovación**, alcanzando hitos que consolidan su liderazgo en el mercado internacional.

Los valores de weRfoods están profundamente arraigados en la cultura de Friselva. Cada acción refleja nuestro espíritu de superación y mejora continua, impulsado por la pasión por lo que hacemos y el compromiso con la integridad en cada decisión.

Su capacidad para adaptarse a los exigentes requisitos de exportación ha impulsado su crecimiento. Con homologaciones clave desde 2005 y una sólida trayectoria en la obtención de **certificaciones internacionales**, Friselva cumple con las normativas más estrictas a nivel global.

En la actualidad, exporta más del 75 % de su producción, consolidando su presencia en los mercados internacionales y reforzando su posicionamiento como proveedor de referencia a nivel mundial.





Cámara de oreo con capacidad para 9.200 canales/día.





Almacén frigorífico en la calle Onyar.



Cámaras de conservación con capacidad para 15.000 palets congelados.



Origen Ibérico, autenticidad y trazabilidad en productos ibéricos

Origen Ibérico representa la expresión más auténtica de los productos ibéricos españoles, combinando conocimiento tradicional y procesos homologados de calidad y seguridad alimentaria. **La esencia del cerdo ibérico reside en su raza y origen geográfico**, con animales criados en zonas históricas como Salamanca y Extremadura, territorios reconocidos por sus dehesas y condiciones naturales ideales para el desarrollo de la raza ibérica.

Raza: Cebo, Cebo de Campo y Bellota (solo disponible estacionalmente). 50, 75 o 100 % IBÉRICO, cruce con cerdos 100 % Duroc.

60.000 cerdos ibéricos/año
(30.000 propios + 30.000 comercializados de granjas con acuerdos de exclusividad)

Sacrificio y despiece: El Navazo (Salamanca)
Envasado, inspección, recorte y congelación: FRISELVA





Tripnet, especialistas en la producción y comercialización de tripas y vísceras naturales.

Tripnet es reconocida por su calidad e innovación. Su modelo de trabajo integrado, en colaboración con Friselva, permite un control total del proceso de producción, garantizando una trazabilidad impecable. Esto asegura no solo la excelencia del producto final, sino también procesos eficientes que generan confianza y fiabilidad.



Baró, tradición e innovación en curados y cocidos.

Rafael Baró combina más de un siglo de tradición con un enfoque moderno en la **elaboración de productos de alta calidad**. Esta fusión de artesanía e innovación ha permitido a la división adaptarse continuamente, manteniendo su compromiso con la excelencia en cada etapa del proceso.





Planta de embutidos curados en Cervià de Ter.





Planta de embutidos curados y cocidos en Olot





Secadero en Sobranigues y en Sant Jordi.



Natural Jamón, tradición y excelencia en cada pieza

Natural Jamón es nuestra empresa especializada en jamón serrano, que une tradición y excelencia en cada etapa del proceso. **Cada pieza pasa por un curado de 9 hasta 14 meses, lo que garantiza su calidad y sabor.**

Gracias a este meticuloso trabajo, la división ha alcanzado una producción de 900.000 jamones serranos al año, con el objetivo de llegar a 1.300.000 piezas en los próximos años. Recientemente ha incorporado **dos líneas de loncheado de alto rendimiento** para llegar a consumidor final.

Cada producto se elabora bajo estrictos estándares de calidad, ya sea con hueso o deshuesado, y todo el proceso de deshuesado y envasado se realiza internamente en nuestras instalaciones de curado. Esta trazabilidad absoluta refuerza nuestro compromiso con la excelencia y el cuidado de cada detalle.





Planta en La Canya



Elaboración de jamón curado y jamón serrano: desde el salado, curación, deshuesado, troceado y envasado hasta las expediciones.



Planta en Sant Joan les Fonts



Elaboración de embutidos curados: jamón curado, jamón serrano, fuet, chorizo y salchichón en diferentes variedades y formatos libres (servicio e industrial).

 Secadero de jamón serrano en Teruel.



Gicarns, especialistas en procesados cárnicos, cocinados y elaborados congelados.

Gicarns destaca por su compromiso con la calidad, la diversidad y la profesionalidad. Su misión es facilitar el trabajo diario de los profesionales de la cocina, ofreciendo productos que garantizan regularidad, seguridad y alto rendimiento.

Con una adaptación constante al mercado y soluciones innovadoras, **Gicarns ofrece una amplia gama de productos cárnicos procesados, elaborados y cocinados a baja temperatura**, todos ellos sin gluten ni lactosa. Se trata de soluciones seguras, fáciles de manipular y diseñadas para optimizar tiempo y recursos en la cocina, contribuyendo a reducir mermas y mejorar la eficacia operativa.





Planta de producción de productos elaborados, cocinados y procesados cárnicos.



ABF, producción de fertilizantes con compromiso ambiental.



ABF trabaja cada día con el objetivo de construir un mundo más sostenible.

Gracias a su enfoque constante en la mejora continua, ha conseguido grandes avances como la estabilización de su proceso productivo, lo que le permite ofrecer siempre un **fertilizante homogéneo y de alta calidad**, independientemente de las condiciones externas.



Planta de compostajes



Ha obtenido la **certificación ecológica de Sohister**, un reconocimiento que avala su compromiso con el medio ambiente.

De esta manera, no solo aporta valor a la cadena productiva de weRfoods, sino que también representa un claro ejemplo de cómo, con compromiso y esfuerzo, se pueden crear soluciones beneficiosas tanto para la naturaleza como para las personas.

Los fertilizantes orgánicos de ABF han sido los primeros en comercializarse dentro del programa de bioeconomía circular, consolidándose como **una propuesta pionera en sostenibilidad**.



Planta de fertilizantes



Los fertilizantes orgánicos de ABF han sido los primeros en comercializarse dentro del programa de bioeconomía circular, consolidándose como una propuesta pionera en sostenibilidad.

Bestial, innovación en alimentación para mascotas.

Bestial representa un éxito en innovación dentro del sector de la **alimentación animal**.

Desde su creación, Bestial ha revolucionado su oferta, ajustando fórmulas y productos para responder a las demandas del mercado, incorporando nuevas fuentes de proteína como el pollo o el salmón.

Además, su equipo trabaja de forma continua en mejorar el packaging, haciéndolo más sostenible y asegurando una óptima conservación del producto. Este compromiso con una innovación útil y responsable se refleja también en el desarrollo de nuevos complementos alimenticios, con el objetivo de seguir aportando valor y consolidar su crecimiento en el mercado.



EL GRUPO EN CIFRAS 2025



EMPLEADOS

+1.400
PERSONAS



EXPORTACIÓN

+50
PAÍSES



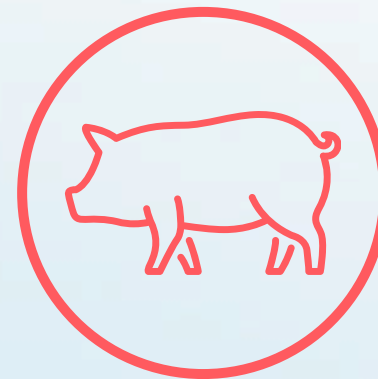
PRODUCCIÓN

196M KGs



CONGELACIÓN

+400 tn/día



CERDOS

1.6M



FACTURACIÓN

+700M €

Nuestros VALORES



Estos son los pilares que nos permiten tener un **criterio común y una metodología propia**.

Es nuestra **filosofía** de trabajo y cultura corporativa.

Nuestro PROPÓSITO

ALIMENTAMOS VIDAS
con productos de calidad desde 1950

EJES ESTRATÉGICOS



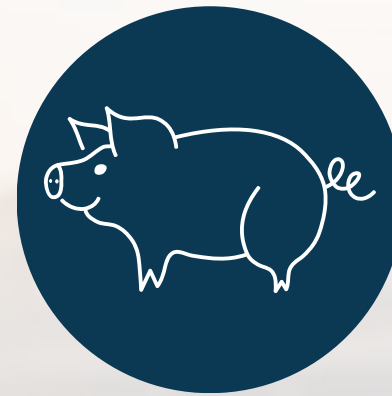
CLIENTES

Nos enfocamos en el desarrollo de productos más sanos, sabrosos y adaptados a las nuevas exigencias de los consumidores



INTERNACIONALIZACIÓN

De exportador a competidor global



APROVISIONAMIENTO

50% de los cerdos sacrificados provendrán de nuestras granjas



SOSTENIBILIDAD

Buscamos activamente la sostenibilidad financiera y con el planeta



UN GRUPO UN EQUIPO

Aprovechar las sinergias que ofrece el grupo para ser más valiosos para nuestros stakeholders

Nuestros CLIENTES



SUPERMERCADOS

Abastecemos a cadenas y tiendas que acercan nuestros productos a millones de hogares.



HORECA

Acompañamos a hoteles, restaurantes con soluciones confiables y de calidad.



INDUSTRIA

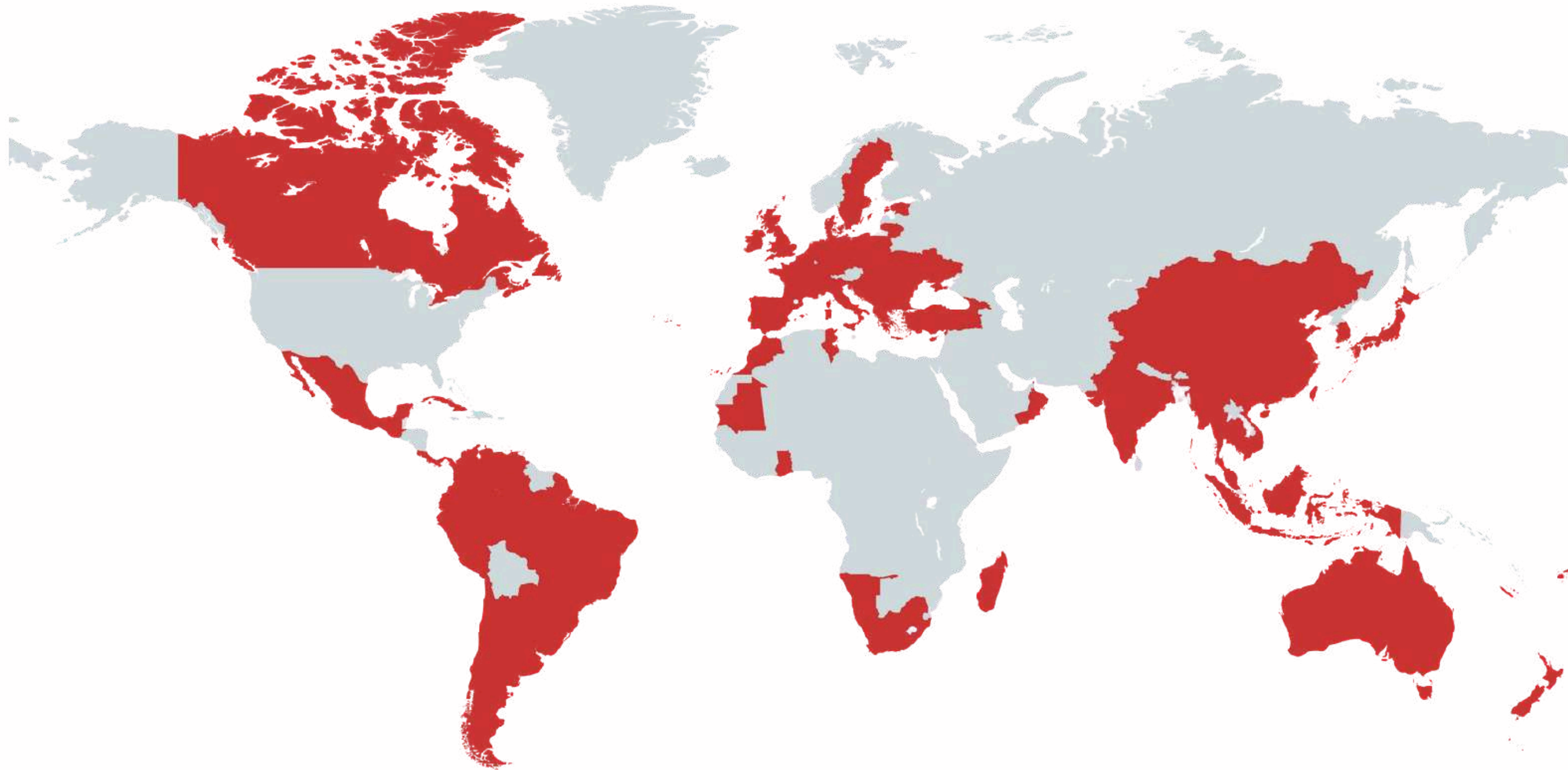
Proveemos ingredientes y alimentos para procesos productivos con los más altos estándares.



CONSUMIDOR FINAL

Nuestro compromiso es ofrecer alimentos seguros, accesibles y de excelente calidad.

MERCADOS INTERNACIONALES



Trazabilidad

Nuestro modelo **“from farm to table”** no es solo un concepto, es una realidad operativa que integra diferentes compañías especializadas que trabajan de forma coordinada.

Este modelo nos permite **aprovechar cada recurso, reducir el desperdicio y generar valor en cada fase del proceso.**



Apostamos por una **economía circular real**, donde cada parte del proceso tiene un propósito y contribuye a un sistema más eficiente y sostenible.

Más de 70 años de experiencia nos avalan como un grupo sólido, integrado y preparado para responder a las necesidades de un mercado global.

Economía circular

Aplicamos nuestra filosofía de las 5'R

Mantenemos la economía circular como uno de los objetivos de la actividad empresarial del grupo para reducir el impacto medioambiental al mismo tiempo que se optimizan los recursos en cada paso de la cadena de valor.



RECICLAR

Damos nueva vida a materiales y recursos siempre que es posible.



REUSAR

Aprovechamos al máximo los recursos para extender su ciclo de vida.



REDUCIR

Optimizamos procesos para usar menos recursos y generar menos impacto.



REPARAR

Mantenemos y mejoramos lo que ya tenemos para alargar su vida útil.



REPENSAR

Innovamos y buscamos nuevas formas de hacer las cosas de manera sostenible.

Nuestro compromiso con el medioambiente



Apostamos por las **energías verdes**,
contamos con **6.000 m2 de placas solares**



FRISELVA es la primera empresa del grupo en
obtener el **certificado residuo cero de AENOR**



El packaging que utilizamos contiene
material reciclado



Cuidar nuestra relación con el planeta es una inversión en
el **futuro de nuestros clientes**

AENOR

RESIDUO CERO

weRfoods

caring since 1950



WEB

www.werfoods.com
www.friselva.com
www.tripnet.es
www.rafaelbaro.com
www.gicarns.com
www.abfhome.com
www.isbestial.com



LINKEDIN

FRISELVA
RAFAEL BARÓ
TRIPNET
GICARNS
ABF



INSTAGRAM

@friselva_sa
@is.bestial
@gicarns.meat
@_tripnet_



YOUTUBE

[VIDEO](#)
[CORPORATIVO](#)