

## **Viandas Hacienda Zorita marca la diferencia con sus boutiques de producción propia**

### **La enseña distribuye a través de sus tiendas una gran variedad de ibéricos, quesos, aceites y vinos con su seña de identidad**

Desde que comenzó su actividad hace más de 10 años, la calidad ha sido el eje central de la actividad de Viandas Hacienda Zorita. Un reto conseguido que solo ha sido posible gracias a la fuerte inversión de la enseña en recursos propios para la producción y elaboración de cada uno de los productos que comercializa en sus tiendas, consolidando su reconocida marca.

Una gran propuesta de embutidos que proceden de animales ibéricos criados en libertad por la empresa dando lugar a una cuidada selección de jamones, lomos, salchichones, chorizos y cecinas.

Sin duda, el jamón ibérico es uno de sus productos estrella, obtenido a partir del cerdo ibérico criados en libertad en la dehesa con una alimentación natural a base de bellota, lo que origina una carne de las más exquisitas, gracias a cómo se infiltra la grasa en el tejido muscular animal, aportando un sabor único además de un alto valor nutritivo. Dentro de los jamones ibéricos, el de bellota es el más reconocido por su carne.

Por otra parte, destaca la paleta, muy similar al jamón, pero con algunas diferencias. El lomo y el lomito también son dos de los ibéricos más comercializados en Viandas Hacienda Zorita, por su sabor inconfundible.

Al igual que el chorizo ibérico, uno de los embutidos más populares en nuestro país, por su inconfundible sabor y color rojo que le otorga el Pimentón de la Vera, dándole ese particular toque ahumado a la mezcla de la carne de presa, pluma o secreto. Sin olvidar el salchichón ibérico.

Por otra parte, desde su Organic Farm, en la dehesa de Salamanca, con más de 300 hectáreas de encinas y pastos ubicados en un espacio natural protegido, la compañía produce sus quesos de leche cruda de oveja y de cabra, bajo los más estrictos protocolos de calidad, donde Viandas Hacienda Zorita hace uso de los últimos avances tecnológicos, sin olvidar lo mejor de la elaboración tradicional.

También cabe resaltar el aceite de oliva virgen extra Hacienda Zorita, reconocido internacionalmente, que se elabora a partir de las mejores aceitunas de variedad Picual, procedentes del Parque Natural de Arribes de Duero, reserva biológica de la biosfera

En el mismo parque natural se encuentra la bodega Hacienda Zorita Natural Reserve con 70 hectáreas de viñedos propios. Además, el grupo es dueño de bodegas en las mejores regiones vinícolas de España, donde elabora caldos de gran prestigio nacional e internacional como Marqués de la

Concordia y Marqués de Griñón, entre otros.

En definitiva, la empresa ha logrado configurar una marca de calidad indiscutible cuyo máximo exponente se encuentra en las tiendas gourmet que Viandas Hacienda Zorita tiene repartidas por todo el país para poner al alcance del gran público lo mejor de sus selectos productos.

#### Modelo de negocio

Viandas Hacienda Zorita está llevando a cabo una ambiciosa estrategia de crecimiento basada principalmente en el sistema de franquicias, con un formato de empresarial plenamente consolidado para el que busca socios inversores interesados en entrar a formar parte de una empresa que se hace cargo de la total gestión del negocio.

Tras 10 años de dilatada experiencia en el sector a través de establecimientos propios, la compañía apuesta por este modelo de desarrollo que le permitirá crecer de la mano de socios locales que, sin duda, aportarán un gran valor añadido a la marca.

Para ello Viandas Hacienda Zorita cuenta con una fuerte estructura central desde la que aporta a sus franquiciados todo el soporte y herramientas necesarias para hacer frente al día a día de la actividad en el terreno financiero, inmobiliario, operaciones, recursos humanos, formativo y en las áreas de marketing y comunicación.

Un formato libre de intermediarios que asegura un buen índice de rentabilidad, al mismo tiempo que mantiene el alto nivel de calidad de toda la oferta, garantizando además el nivel de relación calidad-precio que busca el cliente y que desde sus inicios representa a la enseña.

#### **Datos de contacto:**

Sara Rodríguez  
ALLEGRA COMUNICACION  
910 222 678

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Franquicias](#) [Gastronomía](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>