



Lidl te invita a cocinar la carne como un auténtico chef profesional con su renovado surtido de cortes selectos de alta calidad

Lidl ha rediseñado el envase de 23 de sus productos de carne fresca, facilitando la distinción entre las diferentes razas y cortes y ofreciendo indicaciones valiosas para su cocinado.

El cocinero experto en carnes y Mejor Cortador de Carnes de España 2024, Javier Olmedo, ofrece los trucos básicos para cocinar la carne a la perfección, demostrando la importancia de diferenciar cada corte y su procedencia.

Lidl se asienta como un referente de carne de vacuno de gran calidad, asequible y de extraordinario sabor gracias a ofrecer una amplia variedad de cortes selectos desde 4,99 euros (350 gramos), democratizando el consumo de este alimento.



Madrid, 23 de octubre de 2025.- Aunque la carne es un producto presente en el día a día de muchas personas, entender las diferencias entre cada corte, de dónde provienen y cuál es la mejor forma de cocinarlos es aún una tarea pendiente para muchos. En este sentido, como parte de su apuesta por acercar y facilitar el consumo de carne fresca a sus consumidores, **Lidl ha rediseñado el envase de 23 de sus productos de carne fresca** para ofrecer una imagen más moderna, facilitando la **distinción entre los diferentes cortes selectos y razas** y ofreciendo **indicaciones valiosas para su cocinado**, como una sugerencia de preparación y una guía para identificar el punto perfecto de cocción.

El objetivo de Lidl es que cualquier persona, desde un chef experto hasta un principiante, pueda disfrutar del sabor de la carne fresca bien elaborada y en su punto. Por ello, la compañía ha preparado una experiencia gastronómica educativa de la mano del **chef experto en carnes y Mejor Cortador de Carnes de España 2024, Javier Olmedo**, para poner en **valor la calidad, el sabor y la facilidad de preparación de la propuesta de Lidl** a través de un **showcooking** donde también se ha puesto foco en la importancia de conocer cada corte para cocinarlo debidamente.



“Sabemos que algunas de las barreras de nuestros clientes a la hora de comprar carne fresca son la percepción de calidad y el asesoramiento en cuanto a preparación del producto. Con este rediseño, queremos poner en valor la calidad de nuestra propuesta de carne de vacuno, que sabemos que es excelente, ayudando además a los consumidores a entender cómo sacar el máximo partido a cada corte, proporcionándoles información sobre su terneza, sabor, jugosidad y punto perfecto de cocción. Porque queremos que disfrutar del sabor de la mejor carne fresca sea una experiencia al alcance de todos”, afirma Noemi Sánchez, gerente de Compras de Carne y Embutidos de Lidl España.

Javier Olmedo, cocinero experto en carnes reconocido como el Mejor Cortador de Carnes de España 2024, añade: *“Para aprovechar al máximo la carne de vacuno y elevar la experiencia culinaria al siguiente nivel, es esencial aprender a identificar y distinguir cada corte. Esto te ayudará a obtener todo su sabor. No hay cortes mejores o peores, sino carnes distintas. Lidl está haciendo una labor increíble acercando ese conocimiento a todos, con un surtido de vacuno que permite disfrutar desde un solomillo tierno hasta una entraña llena de sabor. Cocinar bien empieza por elegir bien y ese es el mensaje que quiero compartir”.*

Los consejos de Javier Olmedo para cocinar los cortes de vacuno más deliciosos

La carne de vacuno es **una de las más versátiles del mercado**. Por ello, es importante conocer la mejor manera de cocinar cada corte, aprovechando al máximo su delicioso sabor. Para **sacar lo mejor de cada uno de ellos y disfrutar de toda su terneza y jugosidad**, el experto en carnes, Javier Olmedo, ofrece algunos consejos básicos para identificar con facilidad de dónde proviene cada corte y cómo podemos lograr **una experiencia gastronómica y sensorial**.

“Para tener una idea más clara de la terneza, sabor y mejor uso en la cocina, la carne de vacuno se clasifica en categorías, las cuales no tienen que ver con su calidad, sino que sirven como guía para prepararlas con éxito. No es lo mismo un solomillo que un churrasco. Si intentas cocinar una carne más dura como si fuera tierna, te quedará más seca y será difícil de masticar. Eligiendo el método de cocción adecuado para cada corte, podrás experimentar un toque especial en cada bocado”, comenta Javier.



1. En la **categoría extra** se localizan cortes de la zona del lomo del animal, que son **nobles, jugosos y muy tiernos**. Aquí encontrarás una carne con un sabor muy intenso. En este rango, Lidl ofrece cortes selectos y magros con los que podrás lograr el balance perfecto entre su potente sabor,



textura y terniza, como el **solomillo (9,95 euros aprox. 250g)**, el **lomo bajo (7,35 euros aprox. 350g)**, el **entrecot (5,50 euros aprox. 250g)** y el **chuletón (6,65 euros aprox. 350g)**.

“Estas son piezas que brillan por sus cocciones rápidas, perfectas para hacer a la plancha y a la parrilla, donde el calor realza su jugosidad sin perder terniza. Basta con respetar el punto y el reposo para obtener un resultado perfecto. Si eres de los que prefiere la carne con salsa, opta por un solomillo con una salsa ligera”, recomienda Javier.

2. En la **categoría primera A** se ubican cortes que proceden de la parte trasera del animal. Aquí encontramos **cortes equilibrados, jugosos y llenos de posibilidades**. Necesitan un poco más de cocción que los de la categoría extra, pero se pueden usar para una gran **variedad de preparaciones**. En Lidl encontrarás el **medallón de cadera (4,85 euros aprox. 250g)**, la **picaña (4,89 euros aprox. 250g)**, el **escalopín (7,69 euros aprox. 450g)** y el **filete de vacuno de primera A (desde 4,39 euros aprox. 250g)**.

“Para mí, esta categoría es la más versátil de todas. La picaña y la cadera destacan por su sabor y terniza, mientras que el escalopín y el filete ofrecen rapidez de preparación y ligereza. Son carnes ideales para el día a día, con un resultado siempre tierno si se cocinan poco tiempo y a fuego medio-alto, lo que las hace perfectas para la plancha, la brasa o la parrilla. En el caso del escalopín, puedes probar a prepararlo con la salsa de tu preferencia, ya que es ideal para guisos por su sabor suave y delicado”, opina Javier.

3. En la **categoría primera B** se incluyen **cortes tiernos, pero no tan finos** como los de la primera A, los cuales comúnmente se utilizan como estofados y asados. Destacan por su extraordinario sabor. En Lidl podrás encontrar el **filete de aguja (4,45 euros aprox. 250g)**, un corte con una cantidad de grasa media infiltrada que la hace muy jugosa y versátil.

En palabras de Javier: *“El filete de aguja tiene más carácter y sabor. Su grasa infiltrada le da jugosidad, pero requiere controlar bien el punto para que quede tierno. Es un corte perfecto para plancha o guisos, donde su potencia destaca más”.*

4. Después tenemos las categorías **de segunda**, de donde provienen **cortes más firmes y fibrosos**, ideales para cocciones más lentas, y los **de tercera**, que incluye cortes con **más colágeno y grasa**, perfectos para cocidos y caldos y con un sabor profundo que llevan la cocina a otro nivel. En Lidl podrás encontrar el **churrasco (4,99 euros aprox. 350g)**, **vacío (5,95 euros aprox. 350g)** y **entraña (5,76 euros aprox. 350g)**.

“Los cortes de la categoría tercera son pura autenticidad que con cocciones lentas o a la brasa se transforman en carnes melosas, llenas de sabor y aroma. Son perfectas para quienes disfrutan del fuego y la cocina tradicional”, comenta Javier.

Para trasladar esta información de manera práctica y convertir la preparación de carne fresca en una **vivencia culinaria que exalte los sentidos**, Javier Olmedo, ha preparado junto a Lidl **tres recetas de vacuno** que, maridando con el vino tinto adecuado, **potencian lo mejor de estos cortes**.

1. El primer plato consiste en un **solomillo de ternera con patata risolada y la salsa Café de París**, una combinación clásica que realza la delicadeza de este corte con una salsa rica en mantequilla, hierbas y un punto salino que intensifica su sabor natural, mientras que la patata aporta un contraste crujiente y textura, convirtiendo este plato en una experiencia redonda. Es ideal para maridar con el vino **Gamellón Tinto D.O. Jumilla Joven de Lidl (2,99 euros)**, valorado en la Guía Peñín con 89 puntos y que destaca por sus notas frutales, haciéndolo perfecto para acompañar cortes más magros y delicados.



2. La segunda receta es un **entrecot acompañado con pimientos del piquillo caramelizados al pilpil**, una guarnición que aporta dulzor, brillo y un punto graso que se integra a la perfección con la carne, potenciando su sabor profundo sin robarle protagonismo. Una receta que se puede maridar con el vino tinto **Tramuz D.O. Ribera del Duero de Lidl (4,99 euros)**, con una valoración en la Guía Peñín de 91 puntos, ideal para combinar con cortes grasos y con sabor intenso.

3. Finalmente, el tercer plato consiste en un **fricandó: un guiso de escalopín con verduras que aportan frescor y textura, setas para reforzar el umami y ralladura de chocolate para dar un toque elegante**. Es una propuesta con gran equilibrio entre lo moderno y lo clásico que demuestra que los cortes más cotidianos pueden transformarse en platos con un toque más creativo. Una propuesta que se puede maridar con el vino tinto **Neo crianza D.O. Ribera del Duero 2021 (6,99 euros)**, elaborado a partir de uvas 100% Tempranillo que se disuelve fácilmente en el paladar con este tipo de cocción y con una valoración de 91 puntos en la Guía Peñín para esta añada.



Una presentación visual más moderna, didáctica y funcional

Para modernizar su imagen y facilitar la preparación y consumo de su surtido de carne de vacuno, **Lidl ha rediseñado los envases de su gama *flastkin***, un envase al vacío que ofrece una **mayor durabilidad** del producto, así como una **presentación clara y atractiva** del alimento. Además, se trata de un envase con **un 75% menos de plástico** que las bandejas convencionales, 100% reciclable y con facilidad de separación para

facilitar su deshecho.

A través de una línea gráfica moderna, funcional y didáctica, el nuevo diseño tiene como objetivo **facilitar la correcta elaboración del producto** para sacar su máximo potencial, ofreciendo información clara y relevante. La parte frontal del envase muestra **el nombre del corte, la raza y la recomendación de cocinado** (plancha, brasa, guiso y más), mientras que la parte posterior incluye una guía completa sobre el **tipo de corte, la raza del animal, consejos de preparación, puntos de cocción y conservación**. El envase también incluye como novedad en la parte trasera una **calificación de ternera, sabor y jugosidad**, tres factores clave que permiten al consumidor identificar la experiencia sensorial que obtendrá con cada pieza de carne según el tipo de cocinado y corte, logrando el equilibrio perfecto:

- **Ternera:** una carne tierna ofrece una textura agradable y una experiencia sensorial superior.
- **Jugosidad:** vinculada a la retención de agua y a la presencia de grasas intramusculares, potencia el sabor y mantiene la carne suave, liberando jugos naturales durante su cocción.
- **Sabor y textura:** el equilibrio entre la grasa y la humedad estimula los sentidos y garantiza una carne sabrosa y fácil de masticar.



El envase rediseñado de Lidl **ya está disponible** para los siguientes cortes selectos de vacuno: aguja, filete de aguja, filete de vacuno, escalopín, entrecot, lomo bajo, medallón de cadera, solomillo, chuletón de vaca, tataki, entrecot argentino, vacío, entraña, picaña, churrasco y lomo bajo. También se podrá encontrar en una selección de hamburguesas (Black Angus, ibérica, Bio Origen Pirineos y más) así como en una picada de vacuno.

La apuesta de Lidl por la carne fresca

La carne es hoy en día uno de los alimentos más consumidos por los españoles gracias a su legado cultural en el país y a sus múltiples propiedades beneficiosas, como su elevado contenido de **proteínas de alto valor biológico**, **vitaminas** del grupo B y minerales como el **hierro**. Más allá de sus beneficios nutricionales, la carne es también uno de los **alimentos más versátiles** de la gastronomía, utilizándose en platos de todo tipo y permitiendo diferentes elaboraciones.

Según el reciente “Estudio de opinión sobre la importancia del sector cárnico en España”¹ elaborado por Sigma Dos para el Foro Ganadero-Cárnico, **el 98% de los españoles come carne** con diferente frecuencia, concretamente **más de la mitad de la población (52,5%)** come algún tipo de carne **entre dos y tres veces a la semana**. Adicionalmente, según los datos del Informe sobre el consumo alimentario en España 2024², durante este año el **consumo de carne fresca experimentó un aumento del 2,9%** en comparación al año anterior. A esto se le suma que, durante 2024, del total del presupuesto que los hogares destinaron a alimentación y bebidas, **el 12,77% se asignó a la compra de carne fresca**, equivalente a un **consumo anual por persona de 30,23 kilos de carne fresca** y un **gasto per cápita de 228,20€ en ese año**, un 2% más que el

¹ Fuente: [Estudio Sigma Dos para el Foro Ganadero-Cárnico 2025](#)

² Fuente: [Informe anual del consumo alimentario en España del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación 2024](#)



año anterior, con 4,56€ adicionales por persona.

Ante este contexto, la cadena de supermercados Lidl se ha convertido en un referente de **producto cárnico de calidad con una excelente relación calidad-precio** gracias su amplio surtido, que incluye una **gran variedad de cortes selectos de vacuno**. La oferta de Lidl demuestra la apuesta de la compañía por **democratizar el consumo de la carne fresca**, acercándola a más familias.

Para garantizar esta calidad, así como la **máxima frescura** gracias a la proximidad, Lidl trabaja con proveedores en **Galicia, Murcia, País Vasco, Comunidad Valenciana, Comunidad de Madrid y Cataluña**, distribuyendo en las más de 700 tiendas de la compañía en España todo tipo de opciones cárnicas como cerdo blanco, ternera Black Angus y ecológica y pollo certificado.

El compromiso de Lidl con España

Desde su responsabilidad como gran empresa, Lidl trabaja más que nunca para reforzar su compromiso con España y contribuir de forma decidida al desarrollo económico, laboral y social del país. En este sentido, la compañía continúa generando riqueza en todo el territorio gracias a la apertura de nuevas tiendas y plataformas logísticas, la creación de nuevos puestos de trabajo estables y de calidad y la compra de más producto nacional y regional, impulsando e internacionalizando los negocios de sus proveedores. Todo ello estando cerca de los colectivos más vulnerables con proyectos que permiten mejorar sus vidas, sin renunciar en ningún momento a la sostenibilidad como eje principal de su actividad y ofreciendo siempre la cesta de la compra más barata a sus clientes.

Acerca de Lidl



Lidl es una cadena de distribución alimentaria con presencia desde hace 30 años en España, donde gracias a la creciente confianza de sus clientes ya es el tercer operador del sector por cuota de mercado. Hoy en día, la empresa cuenta con una red de más de 700 tiendas y 14 plataformas logísticas y con una plantilla de más de 19.700 personas. Lidl también colabora estrechamente con unos 860 proveedores nacionales a los que ya compra producto por valor de más de 7.900 M€ anuales, exportando más de la mitad.

Lidl Supermercados es la filial en España de la alemana Lidl Stiftung, compañía que forma parte del Grupo Schwarz, el cuarto operador mundial en el sector de la distribución alimentaria. Lidl como grupo es la cadena de supermercados líder en Europa y está presente en más de treinta países, con una estructura que incluye aproximadamente 12.600 establecimientos, más de 230 centros logísticos y una plantilla superior a 382.000 personas, guiada por los valores de pertenencia, respeto, humildad, confianza y desempeño.

Para más información:

Gabinete de Prensa - Lidl España

[Sala de Prensa - Lidl España](#)

E: prensa@lidl.es T: +34 93 576 14 44

