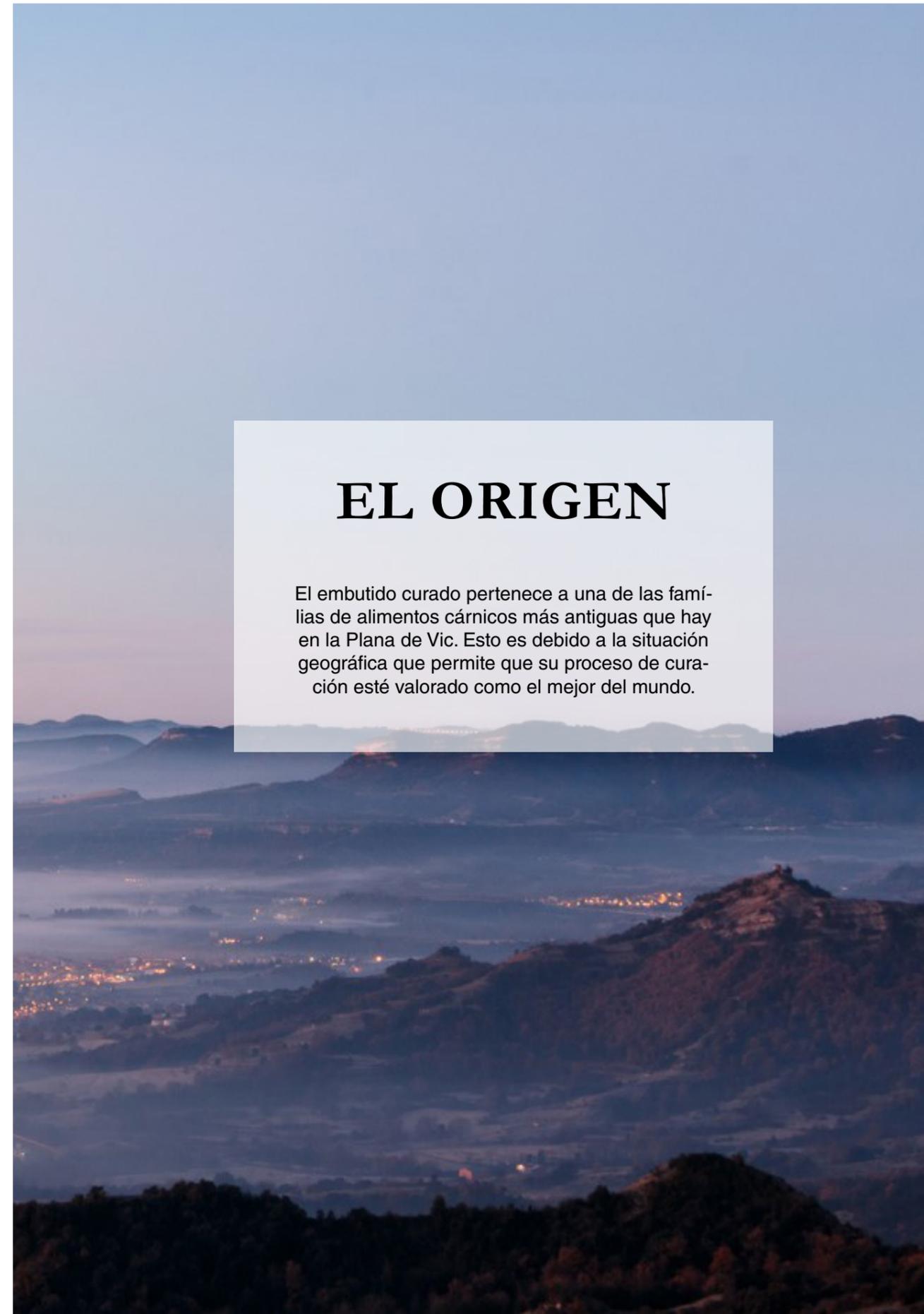
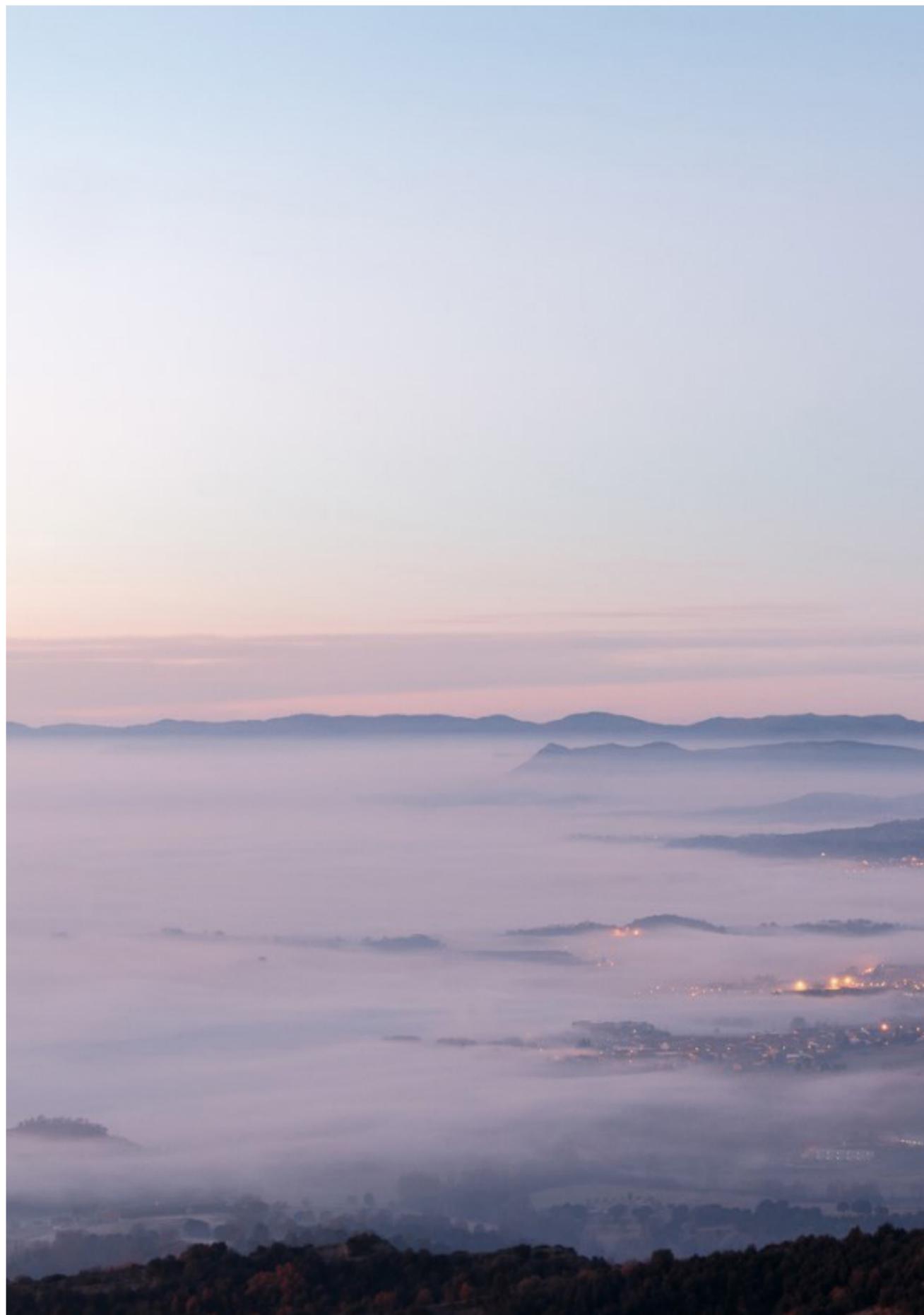




fuetarium

VIC



EL ORIGEN

El embutido curado pertenece a una de las familias de alimentos cárnicos más antiguas que hay en la Plana de Vic. Esto es debido a la situación geográfica que permite que su proceso de curación esté valorado como el mejor del mundo.

01 fuet



02 somalla



03 salchichón



04 chorizo



05 garrinets



06 secallona



07 lomo



01

fuet



El fuet se elabora a partir de una selección de carnes y grasa de cerdo condimentado con sal marina, pimienta negra y finalmente embutido con tripa natural.

Se somete a un proceso de curación de tres semanas donde se le dan una aroma y sabor característicos.

FUET DE VIC

▶▶▶ ref. 1010

 20 mm	
 180 g	



El fuet de Vic presenta una textura fina y un sabor suave. Contiene trazas de lactosa para una mejor conservación.

PVP: 5€

FUET CON ROQUEFORT

▶▶▶ ref. 1030

 25 mm	
 400 g	



Esta variedad de fuet cuenta con el peculiar sabor y aroma del queso roquefort que hace de él un producto de sabor intenso y muy característico.

PVP: 5,5€

FUET AUSETÀ

▶▶▶ ref. 1020

 25 mm	
 280 g	



El fuet Ausetà tiene un toque picante y una textura uniforme. Ideal para comer cuando está más seco y disfrutar de su intenso sabor.

PVP: 5€

02

somalla



Conservación a 7°C

SOMALLA

▶▶▶ ref. 2010



25 mm



220 g



La somalla tiene como rasgos característicos un sabor suave, una textura melosa y una aroma muy agradable.

PVP: 5€

La somalla tiene su origen en el secado de la butifarra cruda y, por histórico, se presenta en forma de collar. Presenta una curación más rápida que otros embutidos y, para esto, está pensada para comer más tierna.

03

salchichón



La comarca de Osona tiene unas condiciones ambientales que favorecen el proceso de secado del salchichón, aportando un sabor y una aroma únicos.

La elaboración se hace con las partes más nobles del cerdo como la paletilla y la panceta, además se le añade sal marina y pimienta negra

SALCHICHÓN IGP

▶▶▶ ref. 3010

 60 mm	
 420 g	



Se elabora con las partes más nobles, de la calidad más alta y con un cuidado proceso de secado. Tiene un sabor y aroma muy intensos y una textura consistente.

PVP: 14€

SALCHICHÓN CHORIZADO

▶▶▶ ref. 3030

 50 mm	
 260 g	



Salchichón muy característico por tener un vínculo con el chorizo. Incluye pimienta roja lo que consigue un sabor no tan intenso como un chorizo pero muy sabroso.

PVP: 8,5€

SALCHICHÓN VIGATÀ

▶▶▶ ref. 3020

 40 mm	
 300 g	



El Vigatà consigue un equilibrio donde no predomina la grasa y es muy sabroso en cualquier estadio de curación. Ideal para aquellos que buscan un producto más tierno y para aquellos que lo prefieran más seco.

PVP: 9€

SALCHICHÓN PICANTE

▶▶▶ ref. 3040

 50 mm	
 400 g	



El Picante tiene como rasgo característico una textura muy firme, un punto picante aceptable y un aroma intenso. Su proporción de grasa es muy equilibrada.

PVP: 9€



Conservación a 7°C

SALCHICHÓN CON QUESO DE CABRA

▶▶▶ ref. 3050



50 mm



400 g

GLUTEN



El queso de cabra aporta una singularidad excepcional a este salchichón. Tiene un aroma y sabor únicos que consigue atrapar a los amantes del queso y el embutido.

PVP: 9,5€



04

chorizo

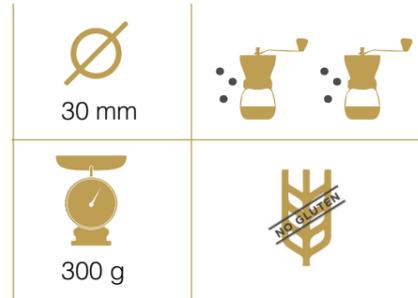


El chorizo está elaborado a base de panceta, paletilla y carne magra. También tiene una proporción de grasa, sal marina y pimienta roja dulce o picante, según la variedad.

El formato de presentación puede ser embutido con tripa natural ancha, con un proceso de curación largo, o bien con collar, que tiene una curación más rápida.

CHORIZO VIGATÀ

▶▶▶ ref. 4010



Chorizo en el que gracias al proceso de picado de la carne, encontramos trozos más enteros que aportan un sabor y textura especialmente buenas.

PVP: 8€

CHORIZO COLLAR

▶▶▶ ref. 4030



Chorizo especiado con pimenta roja dulce. Tiene un sabor suave y una textura poco uniforme ya que su tiempo de curación es más corto que otras piezas que no presentan forma de collar.

PVP: 6€

CHORIZO COLLAR PICANTE

▶▶▶ ref. 4020



Un chorizo muy picante y de sabor intenso. El color y el brillo son rasgos característicos que hacen de él un producto muy atractivo.

PVP: 6€

CHORIZO ANCHO

▶▶▶ ref. 4040



Chorizo con sabor muy intenso y un toque picante. Es muy equilibrado, no predomina la grasa y presenta una textura uniforme.

PVP: 8€

05

garrinets



 Conservación a 7°C

GARRINETS

▶▶▶ ref. 5010



a determinar
por el envase



Nuestros Garrinets presentan un formato innovador, pensado para aperitivos. Proviene de la familia del fuet y se caracteriza por tener un tamaño del dedo pulgar.

PVP (1kg): 30€ PVP (450g): 13,5€ PVP (300g): 9€

06

secallona



 Conservación a 7°C

SECALLONA

▶▶▶ ref. 6010



10 mm



170 g



El sabor de la secallona recuerda mucho al de la somalla ya que tienen el mismo origen en la elaboración.

PVP: 5€

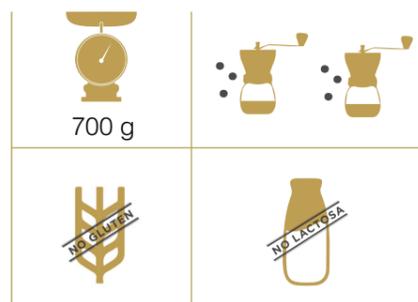
Tiene su origen en el secado de la butifarra cruda. Se presenta en forma de collar y su corto tiempo de curación hace que sea un producto tierno sin florecer. De este modo, conserva las características organolépticas de la carne de butifarra, en este caso secada y embutida en tripa natural de un diámetro bastante pequeño.



Los lomos están sometidos a un proceso de maceración con una sal y especias, donde la selección de las mejores carnes y una larga curación en la ubicación geográfica óptima, hace que se consigan unas propiedades organolépticas únicas.

LOMO CURADO

▶▶▶ ref. 7010

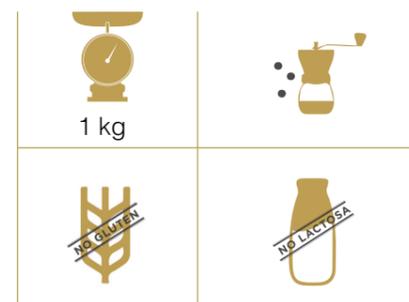


Lomo macerado con sal, pimienta negra y blanca. Presenta un color intenso igual que su aroma y un sabor salado con un toque picante que se mantiene al paladar.

PVP: 17€

LOMO CON PIMIENTA ROJA

▶▶▶ ref. 7030

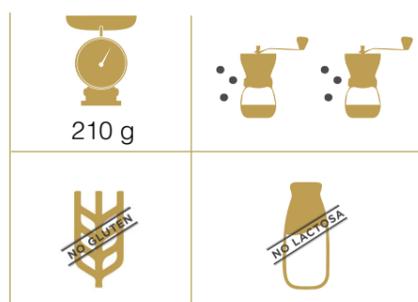


Lomo elaborado y curado con pimienta roja, lo que le da una personalidad y características muy interesantes. Tiene un punto de dulzor muy sabroso y el color brillante que desprende lo hacen muy atractivo visualmente.

PVP (1kg): 22€ PVP (500g): 11€

LOMO CON PIMIENTA NEGRA

▶▶▶ ref. 7020

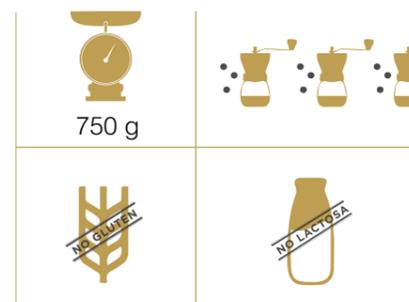


Lomo macerado con sal y pimienta negra. De sabor bastante picante y aroma suave. Presenta una textura uniforme y nada grasienta.

PVP: 7€

BAIONA

▶▶▶ ref. 7040



El lomo macerado con más especias y una gran cantidad de pimienta. Ofrece una textura tierna con un toque de grasa que suaviza el picante que lo envuelve.

PVP: 16€



FUET

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PRECIO PIEZA
1010	Fuet de Vic	5 €
1020	Fuet Ausetà	5 €
1030	Fuet con Roquefort	5.5 €

SOMALLA

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PRECIO PIEZA
2010	Somalla	5 €

SALCHICHÓN

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PRECIO PIEZA
3010	Salchichón Vic IGP	14 €
3020	Salchichón Vigatà	9 €
3030	Salchichón Chorizado	8.5 €
3040	Salchichón Picante	9 €
3050	Salchichón Queso de Cabra	9.5€

CHORIZO

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PRECIO PIEZA
4010	Chorizo Vigatà	8 €
4020	Chorizo Collar Picante	6 €
4030	Chorizo Collar	6 €
4040	Chorizo Ancho	8 €

GARRINETS

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PRECIO PIEZA
5010	Garrinets 1 Kg	30 €
5020	Garrinets 450 g	13.5 €
5030	Garrimets 300 g	9 €

*Todos los pesos y dimensiones son aproximados ya que son productos artesanos.
No se admitiran cambios ni devoluciones que estén relacionadas con estas variables.*

En caso de tener alguna alergia o intolerancia pedir información a fuetarium@gmail.com.

SECALLONA

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PRECIO PIEZA
6010	Secallona	5 €

LOMO

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	PRECIO PIEZA
7010	Lomo curado	17 €
7020	Lomo con Pimenta Negra	7 €
7030	Lomo con Pimenta Roja	22 €
7030	1/2 Lomo con Pimenta Roja	11 €
7040	Baiona	16 €

EL IMPORTE MINIMO PARA REALIZAR PEDIDO ES DE 20€

**PARA REALIZAR EL PEDIDO ENVIE UN CORREO ELECTRONICO A
FUETARIUM@GMAIL.COM**

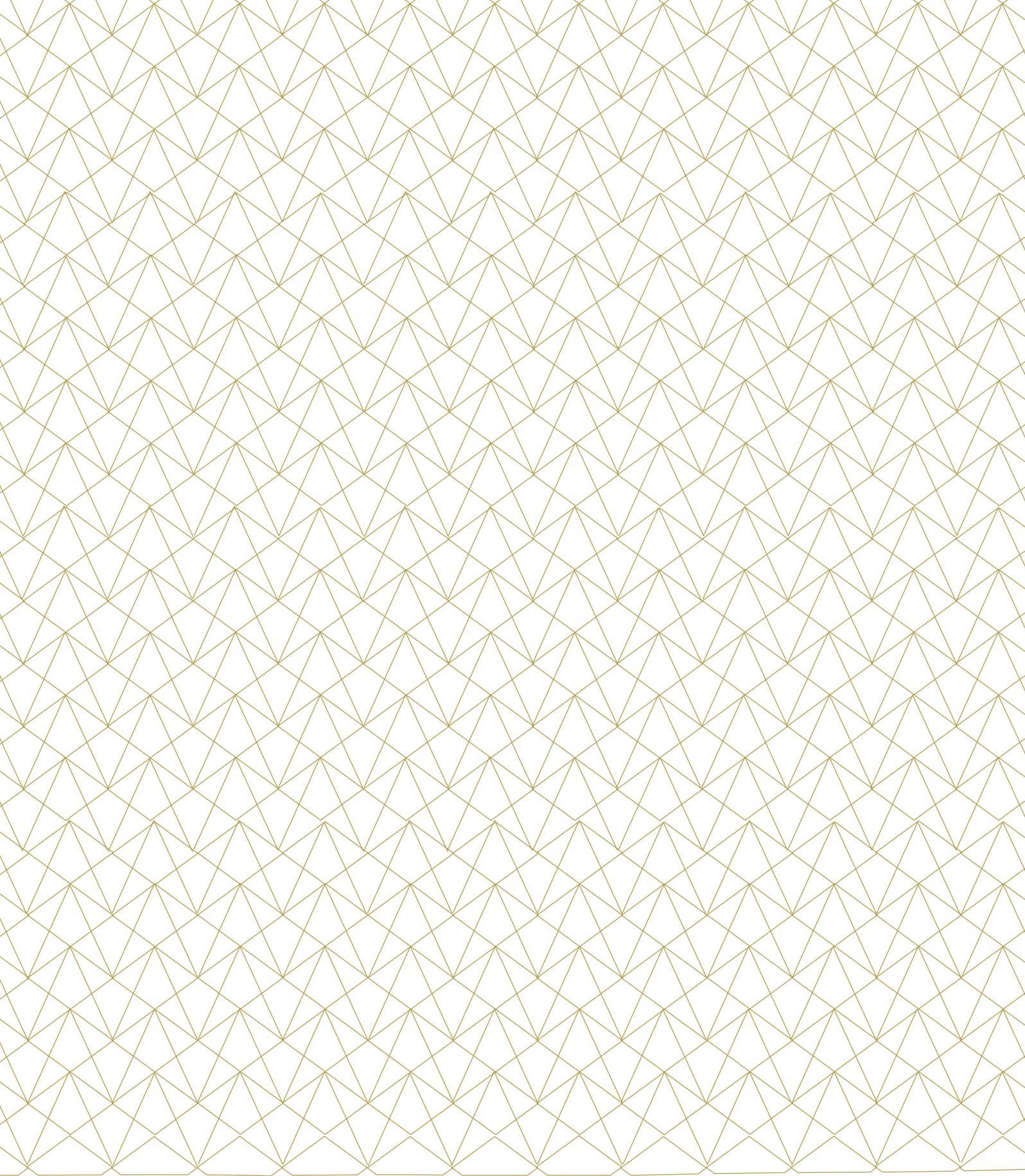
**EL PAGO SE REALIZARA A TRAVES DE TRANSFERENCIA BANCARIA
ES33 0182 0359 7102 0001 2433**

**COSTE DE ENVIO A PARTIR DE 5€*
ENVIO GRATIS EN PEDIDOS SUPERIORES A 60€**

*Todos los pesos y dimensiones son aproximados ya que son productos artesanos.
No se admitiran cambios ni devoluciones que estén relacionadas con estas variables.*

*En caso de tener alguna alergia o intolerancia pedir información a fuetarium@gmail.com.
En pedidos superiores a 2kg el coste de envío es de 7 euros.





www.fuetarium.wixsite.com/fuetarium

fuetarium@gmail.com

699.040.213