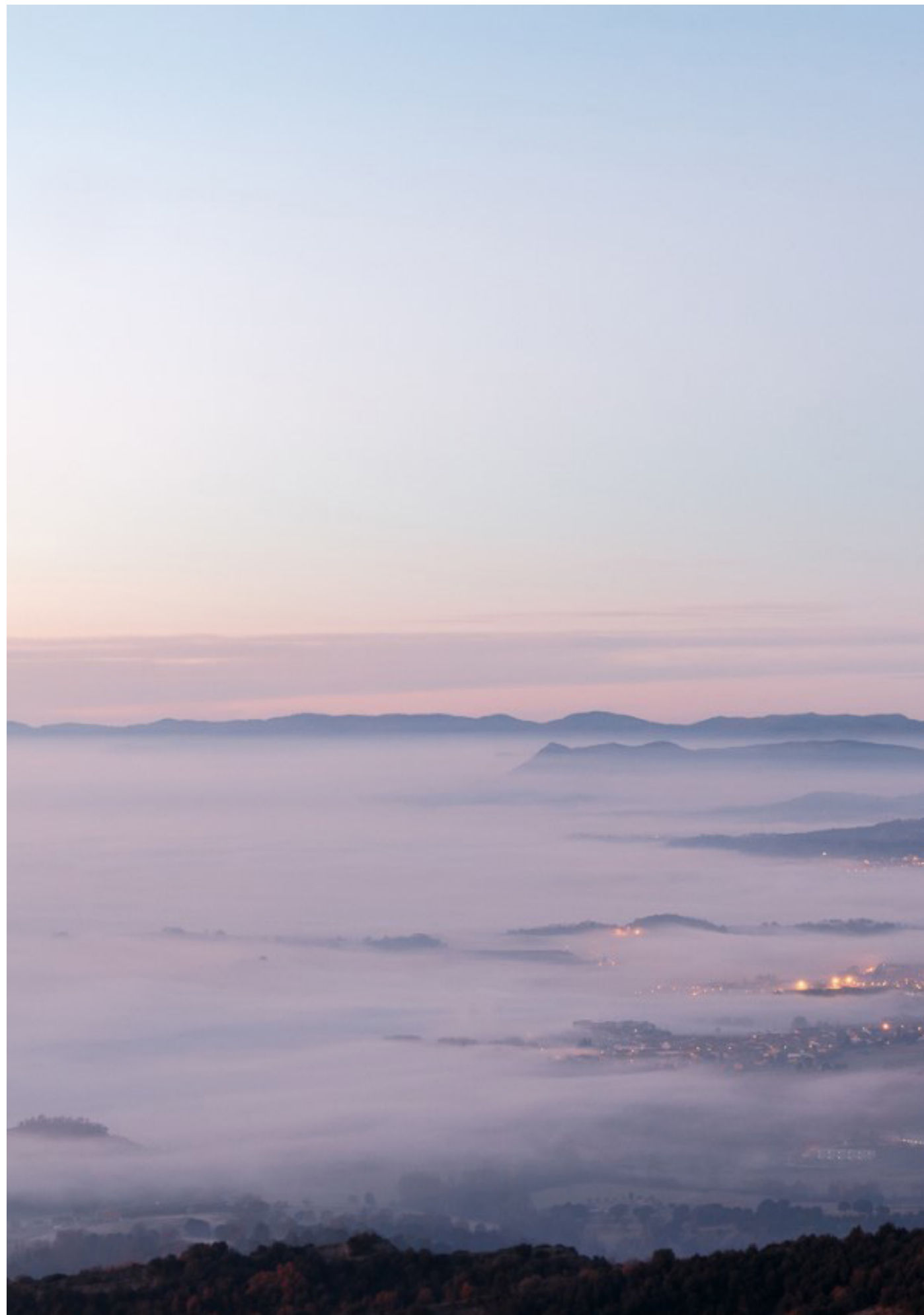




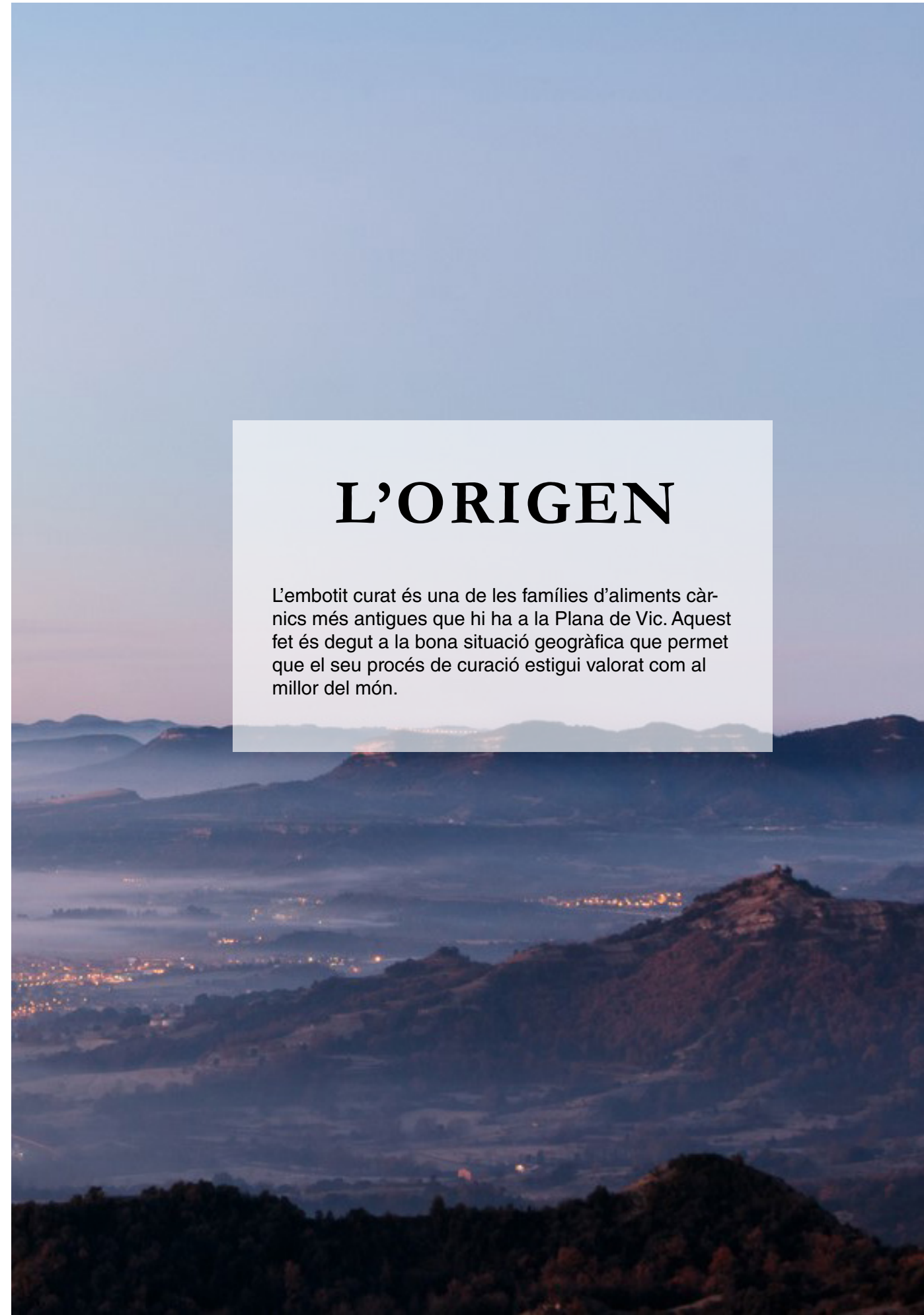
fu^{et}arium

VIC



L'ORIGEN

L'embotit curat és una de les famílies d'aliments càrnics més antigues que hi ha a la Plana de Vic. Aquest fet és degut a la bona situació geogràfica que permet que el seu procés de curació estigui valorat com al millor del món.





01 fuet



02 somalla



03 llonganissa



04 xoriço



05 garrinets



06 secallona



07 llom

01

fuet



El fuet s'elabora a partir d'una selecció de carns i greix de porc condimentat amb sal marina, pebre negre i finalment embotit amb tripa natural.

Es sotmet a un procés de curació de tres setmanes on se li acaba de donar una aroma i gust característics.



Conservació a 7°C

FUET DE VIC

▶▶▶ ref. 1010

 20 mm	
 180 g	



El fuet de Vic és un producte el qual presenta una textura fina i un sabor suau. Presenta traces de lactosa per a una millor conservació.



Conservació a 7°C

FUET AMB ROQUEFORT

▶▶▶ ref. 1030

 25 mm	
 400 g	



Aquesta varietat de fuet compte amb el peculiar gust i aroma del formatge roquefort que el fa un producte de sabor intens i molt característic.

FUET FORT

▶▶▶ ref. 1020

 25 mm	
 280 g	



El fuet fort té un gust intens amb un toc picant i una textura uniforme. Està pensat per menjar més assecat i aconseguir així que despertin totes les propietats organolèptiques del procés de curació.

02

somalla



Conservació a 7°C

SOMALLA

▶▶▶ ref. 2010



25 mm



220 g



La somalla té com a trets característics un sabor suau, una textura melosa i un aroma molt agradable.

La somalla té el seu origen en l'assecat de la botifarra crua i, per històric, es presenta en forma de collar. Presenta una curació més ràpida que d'altres embotits i, per això, està pensada per menjar més tendra.

03

llonganissa



La comarca d'Osona té unes condicions ambientals que afavoreixen el procés d'assecat de la llonganissa, aportant un sabor i aroma únics.

L'elaboració es fa amb les parts més nobles del porc com l'espatlla, la cansalada, sal marina i pebre negre.



Conservació a 7°C

LLONGANISSA IGP

▶▶▶ ref. 3010

 60 mm	
 420 g	



S'elabora amb les parts més nobles, de la qualitat més alta i amb un procés d'assecat molt cuidat per a garantir les millors qualitats organolèptiques. Té un sabor i aroma molt intens i una textura consistent. És molt equilibrada.



Conservació a 7°C

LLONGANISSA AIXORIÇADA

▶▶▶ ref. 3030

 50 mm	
 260 g	



Llonganissa molt característica per tenir un vincle amb el xoriço. Inclou pebre vermell amb el que aconseguim un color i un sabor molt característic, no tant intens com un xoriço però molt gustós.

LLONGANISSA VIGATANA

▶▶▶ ref. 3020

 40 mm	
 300 g	



La Vigatana aconseguim un equilibri on no predomina el greix i és molt gustosa en qualsevol estadi de curació. Ideal per aquells que busquen un producte més tendre i per aquells que ho prefereixen més assecat.

LLONGANISSA PICANT

▶▶▶ ref. 3040

 50 mm	
 400 g	



La picant té com a tret característic una textura molt ferma, un punt de picant acceptable i una aroma intensa. La seva proporció de greix és molt equilibrada.



Conservació a 7°C

LLONGANISSA AMB FORMATGE DE CABRA

▶▶▶ ref. 3050

 50 mm	
 400 g	



El formatge de cabra aporta una singularitat excepcional a aquesta llonganissa. Té una aroma i sabor únics, on s'ha aconseguit un equilibri molt interessant per als amants del formatge i l'embotit.



04

xoriço



El xoriço està elaborat a base de cansalada, espatlla i carn magra. També té una bona proporció de greix, sal i pebre vermell dolç o picant, segons la varietat.

El format de presentació pot ser embotit en tripa natural ampla, amb un procés de curació més llarg, o bé amb collar, que té una curació més ràpida.



Conservació a 7°C

XORIÇO VIGATÀ

▶▶▶ ref. 4010

 30 mm	
 300 g	



Xoriço de sabor i aroma intens gràcies al procés de picar carn, on podem trobar trossos de carn més sencers que aporten un textura diferent.



Conservació a 7°C

XORIÇO COLLARET

▶▶▶ ref. 4030

 30 mm	
 250 g	



Xoriço especiat amb pebre vermell dolç. Té un sabor suau i una textura poc uniforme ja que el seu temps de curació és més curt que d'altres peces que no presenten forma de collar.

XORIÇO COLLARET PICANT

▶▶▶ ref. 4020

 30 mm	
 250 g	



Un xoriço molt picant i intens de sabor. Té una textura poc uniforme donat que es presenta en format collar. El color i brillantor són trets característics que el fan un producte molt atractiu.

XORIÇO AMPLE

▶▶▶ ref. 4040

 50 mm	
 400 g	



Xoriço amb sabor molt intens i un toc picant. És molt equilibrat, no predomina el greix i presenta una textura uniforme.

05

garrinets



Conservació a 7°C

GARRINETS

▶▶▶ ref. 5010



10 mm



a determinar
per envàs



Els nostres Garrinets presenten un format innovador, pensat per a aperitius. Prové de la família del fuet i es caracteritza per tenir un tamany de la mida d'un dit polze.

06

secallona



Té el seu origen en l'assecat de la botifarra crua. Es presenta en forma de collaret i el seu poc temps de curació fa que sigui un producte tendre sense florir. D'aquesta manera, conserva les característiques organolèptiques de la carn de botifarra, aquest cas assecada i embotida en tripa natural d'un diàmetre força petit.



Conservació a 7°C

SECALLONA

▶▶▶ ref. 6010



10 mm



170 g



El sabor de la secallona recorda molt al de la somalla ja que tenen el mateix origen en l'elaboració.

07

llom



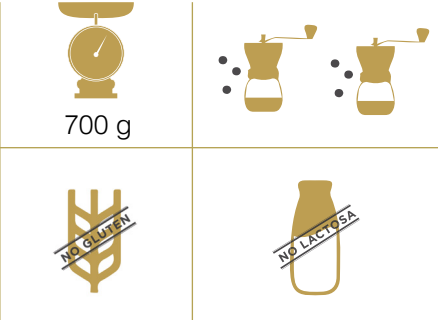
Els lloms estan sotmesos a un procés de maceració amb sal i espècies, on la selecció de les millors carns i una llarga curació en la ubicació geogràfica òptima, fan que s'aconsegueixin unes propietats organolèptiques úniques.



Conservació a 7°C

LLOM CURAT

▶▶▶ ref. 7010



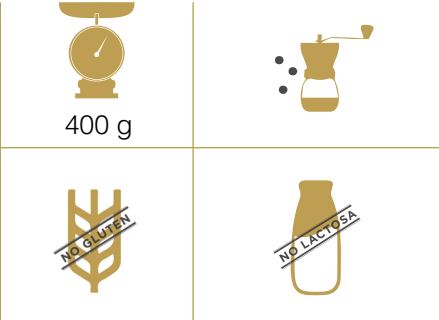
Llom macerat amb sal, pebre negre i blanc. Presenta un color intens, igual que la seva aroma i un sabor salat amb un toc picant que es manté al paladar.



Conservació a 7°C

LLOM AMB PEBRE VERMELL

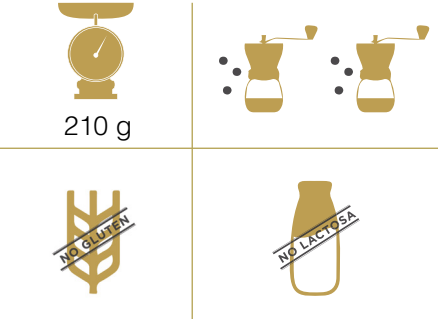
▶▶▶ ref. 7030



Llom elaborat i curat amb pebre vermell, el qual li dona una personalitat i característiques molt interessants. Té un punt de dolçor molt gustós i el color brillant que desprèn el fan molt atractiu visualment.

LLOM PEBRE NEGRE

▶▶▶ ref. 7020



Llom macerat amb sal i pebre negre. De sabor força picant i aroma suau. Presenta una textura uniforme i gens greixosa.

CAP DE LLOM

▶▶▶ ref. 7040



El llom macerat amb més espècies Té un sabor molt picant i ofereix una textura tendra amb un toc de greix que suavitza el picant que l'envolta. Presenta una aroma intensa i caracteritza per la gran quantitat de pebres que l'envolten.



Conservació a 7°C

CANSALADA

▶▶▶ ref. 7050

 1400 g	
 NO GLUTEN	 NO LACTOSA



La cansalada està condimentada amb sal i pebre, que li aporta un toc picant. Es deixa reposar per tal d'aconseguir un producte assecat molt valorat en la cuina tradicional catalana.



FUETS

REFERÈNCIA	DESCRIPCIÓ
1010	Fuet de Vic
1020	Fuet fort
1030	Fuet amb roquefort

SOMALLA

REFERÈNCIA	DESCRIPCIÓ
2010	Somalla

LLONGANISSA

REFERÈNCIA	DESCRIPCIÓ
3010	Llonganissa Vic IGP
3020	Llonganissa vigatana
3030	Llonganissa aixoriçada
3040	Llonganissa picant
3050	Llonganissa formatge de cabra

XORIÇO

REFERÈNCIA	DESCRIPCIÓ
4010	Xoriço vigatà
4020	Xoriço collaret picant
4030	Xoriço collaret
4040	Xoriço ample

GARRINETS

REFERÈNCIA	DESCRIPCIÓ
5010	Garrinets

SECALLONA

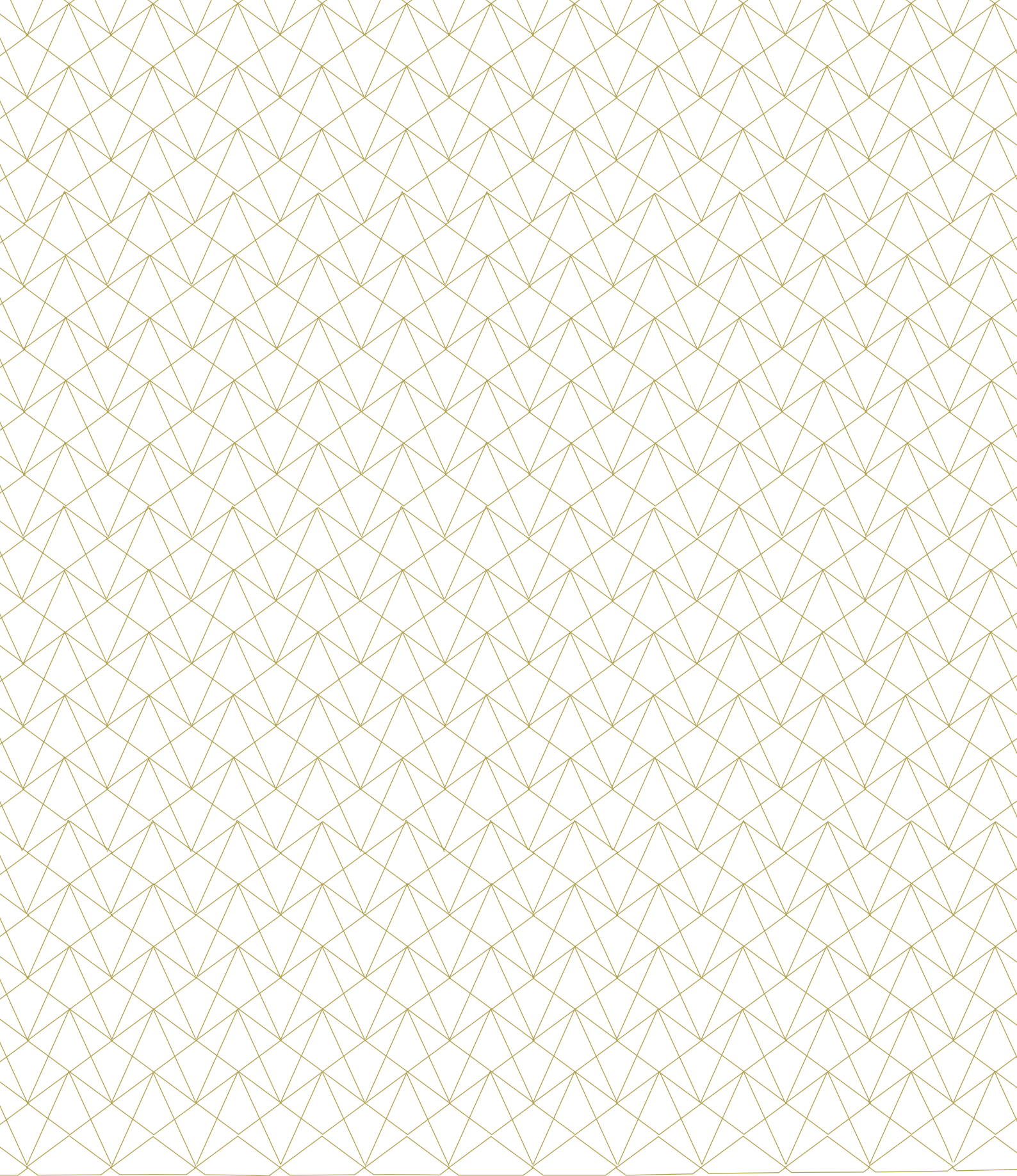
REFERÈNCIA	DESCRIPCIÓ
6010	Secallona

LLOM

REFERÈNCIA	DESCRIPCIÓ
7010	Llom curat
7020	Llom amb pebre negre
7030	Llom amb pebre vermell
7040	Cap de llom
7050	Cansalada

**Tots els pesos i dimensions són aproximats ja que són productes artesans.
No s'admetran canvis ni devolucions que estiguin relacionades amb aquestes variables.*





www.fuetarium.wixsite.com/fuetarium

fuetarium@gmail.com

699.040.213