

Chorizo Extra 350 gr



Elaborado con una receta que combina la mejor carne de cerdo de matanza con cerdo ibérico y una mezcla de pimentones única. Un producto sin más añadidos que el tiempo y el clima: elementos clave para una charcutería sublime.

La masa se embute en tripa natural. Empieza ahora la cocina propiamente dicha del chorizo. La maduración y el reposo al aire tranquilo y frío del invierno de nuestro obrador. Estas son las condiciones de elaboración del producto. El chorizo cura y desarrolla durante el proceso de secado todas sus propias características organolépticas que se integran totalmente con lo que proporcionan los pimentones, auténticos protagonistas en la consecución de un chorizo con un sabor único de un producto hecho a si mismo

Transcurrido un mínimo de dos meses, las piezas se seleccionan una a una y las envasamos al vacío para que conserven todas sus cualidades .

Nota de cata y manera de degustar el producto

MUY IMPORTANTE: Para su óptima degustación, Sacar el salchichón/Chorizo de su envase para que coja aire y dejar atemperarlo a temperatura ambiente. Nunca consuma el producto frío. Solo en estas condiciones los volátiles que se generan naturalmente durante la maduración toman su máxima expresión y contribuyen a expresar el sabor único del salchichón/Chorizo Jaime Casademont

Salchichón Extra 350 gr

Seleccionamos las mejores carnes de cerdo de matanza. Solo paleta y panceta de animales hechos.

Las carnes se dejan reposar, se pican, aliñan y la masa se embute en tripa natural. Empieza ahora la cocina propiamente dicha del salchichón. La maduración y el reposo al aire tranquilo y frío del invierno de nuestro obrador. Estas son las condiciones de elaboración del producto. El salchichón cura y desarrolla durante el proceso de secado todo su propio sabor, sin más complemento que la especia tradicional por excelencia: La pimienta. Así podemos garantizar unas características organolépticas únicas y fieles a los orígenes.

Transcurrido un mínimo de dos meses, las piezas se seleccionan una a una y las envasamos al vacío para que conserven todas sus cualidades organolépticas.

Nota de cata y manera de degustar el producto

MUY IMPORTANTE: Para su óptima degustación, Sacar el salchichón/Chorizo de su envase para que coja aire y dejar atemperarlo a temperatura ambiente. Nunca consuma el producto frío. Solo en estas condiciones los volátiles que se generan naturalmente durante la maduración toman su máxima expresión y contribuyen a expresar el sabor único del salchichón/Chorizo Jaime Casademont



Fuet Extra 220 gr



Seleccionamos las mejores carnes de cerdo de matanza. Solo paleta y panceta

Las carnes se pican, aliñan y la masa se embute en tripa natural. Empieza ahora la cocina propiamente dicha del fuet. La maduración y el reposo al aire tranquilo y frío del invierno de nuestro obrador. Estas son las condiciones de elaboración del producto. El fuet cura y desarrolla durante el proceso de secado todo su propio sabor, sin más complemento que la especia tradicional por excelencia: La pimienta. Así podemos garantizar unas características organolépticas únicas. De esta manera elaboraba el fuet Jaume Casademont. Ahora recuperamos exactamente todo lo que su experiencia nos enseñó.

Transcurrido un mínimo de un mes, las piezas se seleccionan una a una y las envasamos al vacío para que conserven todas sus cualidades

Nota de cata y manera de degustar el producto

MUY IMPORTANTE: Para su óptima degustación, Sacar el fuet de su envase para que coja aire y dejar atemperarlo a temperatura ambiente. Nunca consuma el producto frío. Solo en estas condiciones los volátiles que se generan naturalmente durante su maduración toman su máxima expresión y contribuyen a expresar el sabor único del fuet Jaume Casademont.

SALCHICHÓN EXTRA JAUME CASADEMONT

REF 001

PESO: 350 g.

CONSERVACIÓN: En lugar fresco y seco.

INGREDIENTES: Carnes de cerdo, sal, lactosa, pimienta negra, dextrosa, conservadores (nitrito potásico, nitrito sódico). Puede contener trazas de otros derivados de leche y soja.

LOTE de 3 Ud. 45 €

Impuestos y transporte incluidos



CHORIZO EXTRA JAUME CASADEMONT

REF 002

PESO: 350 g.

CONSERVACIÓN: : En lugar fresco y seco.

INGREDIENTES: Carnes de cerdo, carnes de cerdo ibérico (30 g para elaborar 100 g de producto terminado), sal, pimentón, pimentón ahumado, aroma de humo, ajo. Puede contener trazas de derivados de leche y soja.

LOTE de 3 Ud. 36 €

Impuestos y transporte incluidos



FUET EXTRA JAUME CASADEMONT

REF 003

PESO: 220 g.

CONSERVACIÓN: : En lugar fresco y seco.

INGREDIENTES: Carnes de cerdo, sal, pimienta negra, dextrosa, conservadores (nitrito potásico, nitrito sódico). Puede contener trazas de derivados de leche y soja.

LOTE de 8 Ud. 45 €

Impuestos y transporte incluidos



CAJA SURTIDA REF 004

**1 SALCHICHÓN EXTRA
JAUME CASADEMONT
1 CHORIZO EXTRA JAUME
CASADEMONT
1 FUET EXTRA JAUME
CASADEMONT**

PESO: 920 g.

CONSERVACIÓN: : En lugar fresco y seco.

LOTE de 1 Ud. 33 €

Impuestos y transporte incluidos





CONDICIONES DE VENTA:

Enviar un e-mail a info@casademont.com con los siguientes datos:

Nombre y apellidos, dirección postal, teléfono y unidades de cada referencia que desea adquirir .

Y en breve, recibirá la confirmación de su pedido, importe, y nº de cuenta dónde debe realizar el ingreso por el importe de su pedido.

Muchas gracias.