



La companyia de Girona estarà present a l'estand D 419 del Hall 5

Casademont presentarà les seves novetats a Alimentaria 2016

- *L'empresa de Girona aprofitarà la seva presència a aquest aparador internacional per presentar la seva gamma de xarcuteria Premium que rendeix homenatge al seu fundador, Jaume Casademont*
- *Casademont també mostrarà els seus productes més tradicionals com el fuet, la llonganissa, el xoriço i el pernil serrà, així com la seva gamma clean label*



Girona, 21 d'abril de 2016.- Casademont, líder en l'elaboració de fuets i xarcuteria des de fa 60 anys, participarà en la propera edició de la fira Alimentaria 2016 que se celebrarà a Barcelona del 25 al 28 d'abril. Un punt de trobada on es donaran a conèixer els millors productes de la indústria de l'alimentació, begudes i gastronomia del mercat internacional. La companyia de Girona estarà a l'estand número D 419 situat al Hall 5.

En aquesta cita obligada amb la innovació, les últimes tendències i la internacionalització del sector, Casademont aprofitarà per presentar entre d'altres novetats, **Jaume Casademont**, la



seva gamma de xarcuteria gourmet que ret homenatge al seu fundador, amb productes basats en els sabors d'abans i elaborats amb la recepta original nascuda al petit obrador dels Casademont fa més de sis dècades.

Aquesta nova família inclou cinc receptes selectes, elaborades a petita escala a l'obrador de Casademont per satisfer els paladars més exigents: Pernil cuit, pit de gall d'indi, xoriço, llonganissa i la insígnia de la casa: el fuet. Amb un gust, una textura i una aroma fidels als d'abans, aquests productes es converteixen en un autèntic homenatge als orígens i valors de Casademont: la passió, l'excel·lència, la terra.

A més, l'empresa de Girona aprofitarà la seva presència a la fira Alimentaria per mostrar altres productes amb gran èxit internacional com el pernil serrà, els mini fuet sabors; o els més clàssics de Casademont com el fuet, el producte emblema de la companyia, així com el xoriço o la llonganissa extra. Respecte a les seves propostes més *delicatessen*, la companyia presenta **Summum**, una completa gamma de productes gourmet amb maridatges sorprenents i originals combinacions que inclou, entre altres productes, tres originals varietats de fuet artesà combinat amb figues, formatge cabrales i pebre verd; Carpaccio de vedella, i gall d'indi que, combinat amb aroma de tòfones i pistatxos, dóna lloc a uns productes exquisits.

Així mateix, en aquest gran aparador internacional del negoci de l'alimentació gourmet, Casademont exposarà **Nature**, la seva primera gamma d'embotits curats sense al·lèrgens, colorants ni conservants. Una completa gamma de productes '*clean label*' formada per llonganissa, fuet i xoriço que preserven tota la frescor, l'aroma i el sabor de la xarcuteria tradicional i que, a més, estan elaborats sense lactosa, soja, gluten, conservants ni colorants.

Sobre Casademont

<http://www.casademont.com>

Casademont és una empresa líder en l'elaboració de fuets i xarcuteria des de fa 60 anys. Amb seu a Bonmatí (Girona) i dos centres productors a Girona, Casademont uneix la tradició de quatre generacions de xarcuters i la tecnologia més avançada del sector per oferir als consumidors productes carnis de gran qualitat.

La inversió en I + D de la companyia ha permès dissenyar productes i sabors nous i combinacions poc convencionals, com el fuet de figues o de cabrales, així com una gamma d'embotits especialment dissenyada per a persones amb al·lèrgies alimentàries, a més del fuet, el producte estrella de Casademont. Aquesta innovació constant de processos i productes, la qualitat de les seves referències, la gestió de l'equip i la tradició fuetera de la



companyia han permès a Casademont consolidar-se com un referent en la indústria de la xarcuteria a nivell mundial.

Amb una capacitat per produir 25.000 tones anuals d'embotits curats, cuits, llescats i Pernils, les vendes de la companyia fora del mercat espanyol ja ascendeixen al 55% de la seva producció a més de 50 països dels 5 continents.

Per més informació sobre Casademont, contactar amb:

Mireia González / Sofía Borrás · mgonzalez@arenalia.com / sborras@arenalia.com

Arenalia Comunicación - Telf. 93 232 00 44