



Especial Alimentaria

Casademont lanza el primer salchichón y chorizo del mercado con un 50% menos de sal y con todo el sabor

- *La nueva línea Cuídate, que se presentará en Innoval 2014 de la Feria Alimentaria, está integrada por cuatro referencias de productos: jamón cocido, pechuga de pavo, chorizo y salchichón*
- *Gracias a la tecnología más avanzada del sector, la empresa elabora toda una gama de productos bajos en sal y grasas, manteniendo el sabor auténtico de la charcutería Casademont*

Casademont, líder en la elaboración de fuets y charcutería desde hace 60 años, lanza la gama Cuídate, la primera del mercado en lograr una reducción del 50% del contenido de sal en sus referencias de producto curado: salchichón y chorizo. La nueva línea, que se presentará en **Innoval 2014**, el espacio de la Feria Alimentaria de Barcelona con los productos más innovadores del mercado, también está integrada por lonchas de jamón cocido extra y pechuga de pavo, ambos con una drástica reducción de sal y grasas y con especial atención al sabor tradicional.

El departamento de I+D de la compañía, con sede en Bonmatí (Girona), ha desarrollado una tecnología única en el sector capaz de reducir en un 33% el contenido de sal y grasas del jamón cocido y alcanzar una reducción del 60% y del 33% en grasas y sal, respectivamente, para la pechuga de pavo de esta gama. Asimismo, Casademont se ha convertido



en la primera empresa del mercado español en lanzar un chorizo y salchichón con una reducción del 25% en grasas y un 50% en sal. Todo ello sin que afecte al sabor auténtico de la charcutería Casademont, con cuatro generaciones de experiencia en el sector.



Con el lanzamiento de la gama *Cuídate*, Casademont busca ofrecer un producto de gran sabor y calidad a aquellos consumidores que quieren cuidarse o que deben seguir una dieta más saludable, sin renunciar al sabor auténtico de sus comidas.

Para más información sobre Casademont, contactar con:

Laia Jardí / Sofía Borrás · ljardi@arenalia.com / sborras@arenalia.com

Arenalia Comunicación - Telf. 93 232 00 44 – Fax. 93 452 46 52