



ESPECIAL NAVIDAD - Lanzamiento 2014

Estas navidades, Casademont lanza Summum, su nueva y completa gama de productos gourmet

Esta familia, que se presenta con una nueva imagen, incorpora novedades como las delicatessen de pavo con pistachos o trufa o los surtidos de embutidos listos para servir

El fuet con higos, pimienta negra o queso cabrales y el carpaccio de ternera completan esta nueva gama, fruto de la inversión en I+D de la compañía



Casademont, líder en la elaboración de fuets y charcutería desde hace 60 años, lanzará estas navidades Summum, una nueva gama de productos gourmet que introduce en el sector de la alimentación un concepto de gastronomía innovador. Productos originales, maridajes sorprendentes y tentadoras combinaciones dan lugar a una completa familia gastronómica que sorprende al paladar. Fuet de higos o cabrales, delicatessen de pavo con pistachos o trufa o un delicioso carpaccio de ternera son algunos de los caprichos gourmet de Casademont.

Esta completa gama, que estará en el mercado español en el mes de diciembre, coincidiendo con las fiestas navideñas, se presenta con una imagen moderna y renovada, fruto de la



inversión en I+D que ha permitido a Casademont diseñar productos y sabores poco convencionales.

Del fuet más tradicional a los sabores más originales y tentadores

Dentro de esta gama, Casademont incluye sus tres variedades de fuet artesano combinados con higos, queso cabrales y pimienta verde que le dan nuevos e intensos sabores al fuet más tradicional Casademont. La familia Summum también cuenta con un nuevo surtido de embutidos listo para servir, que incluye chorizo extra, chorizo de Pamplona, salchichón extra, lomo y jamón serrano, todos ellos productos de máxima calidad elaborados con la mejor carne de cerdo y con una maduración lenta que regalan al paladar un sabor intenso y con carácter.

Asimismo, el carpaccio de ternera también forma parte de esta línea gourmet, con la novedad de que se conserva perfectamente durante semanas en nevera, gracias a su especial aliño realizado a base de aceite de oliva. Una opción sabrosa, natural, fácil y rápida adaptada a los nuevos tiempos.

Summum completa su gama con las delicatessen de pavo que, combinadas con trufas y pistachos, dan lugar a un producto delicado y exquisito.

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