



Casademont presenta la seva gamma de xarcuteria gourmet Jaume Casademont en un clar homenatge als seus orígens

- *El porc es converteix en el protagonista d'una gamma que aposta per la tradició amb productes artesans elaborats al propi obrador amb la recepta original que va inspirar als Casademont fa 60 anys*
- *Amb una exclusiva degustació elaborada per Grup Sagardi, Jaume Casademont es presenta al mercat amb un sabor, textura i aroma fidels als d'abans*



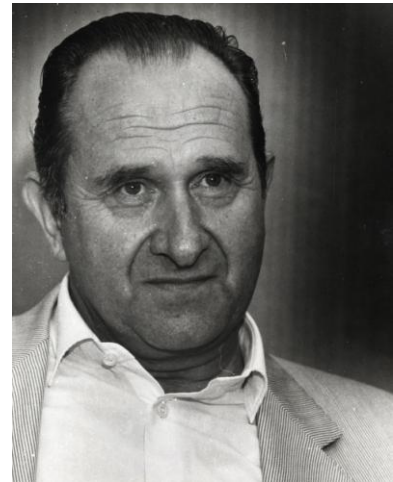
Casademont, líder en l'elaboració de fuets i xarcuteria des de fa 60 anys, aposta pels seus orígens i la tradició i llança al mercat **Jaume Casademont**, una gamma de xarcuteria gourmet que ret homenatge al seu fundador, Jaume Casademont, amb productes basats en els sabors d'abans i elaborats amb la recepta original nascuda en el petit obrador dels Casademont fa més de sis dècades.

La presentació de Jaume Casademont, celebrada avui al Restaurant PORK...boig per tu, és tota una declaració d'intencions per homenatjar la matèria prima de Casademont, el porc. De la mà de Grup Sagardi i del seu xef executiu, Manel Jiménez, la presentació de la nova gamma ha



tingut lloc en forma d'originals receptes creades per a l'ocasió amb un maridatge gastronòmic basat en els nous productes Jaume Casademont. L'acte ha comptat amb la presència d'Adriana Casademont i Francesc Gómez, Presidenta i Director General de Casademont, respectivament.

Casademont, amb seu a Girona, treu al mercat aquesta genuïna gamma de productes artesans elaborats a petita escala a l'obrador de Casademont. La família Jaume Casademont inclou cinc receptes selectes, elaborades per satisfer els paladars més exigents: Pernil cuit, pit de paó, xoriç, llonganissa i la insígnia de la casa: el fuet. Amb un sabor, textura i 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.



Jaume Casademont, fundador de la companyia

Cinc productes elaborats segons la recepta original de fa sis dècades

Cinc productes artesans, autèntics i amb una intensitat única que comparteixen un mateix secret: el repòs. El **pernil i el pit de paó cuits** desenvolupen el seu propi aroma i sabor gràcies a una lenta i pausada maduració. Després d'un lentíssim procés de cocció al vapor, s'envasen curosament al buit en un contenidor especial d'alumini per a que segueixin madurant poc a poc a les caves.

Amb les millors carns de porc de matança i després d'una acurada elaboració, el **Fuet** i la **Llonganissa** es deixen curar lentament a l'obrador. D'aquesta manera pot garantir-se un sabor únic fidel als orígens de la marca.

Per últim, el **Xoriç** Jaume Casademont està elaborat amb una recepta que combina la millor carn de porc de matança amb porc ibèric i una barreja de pimentons única. Un producte sense més afegits que el temps i el clima: elements clau per a una xarcuteria sublim.



Per a més informació sobre Casademont, contactar amb:

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

Arenalia Comunicació - Telf. 93 232 00 44