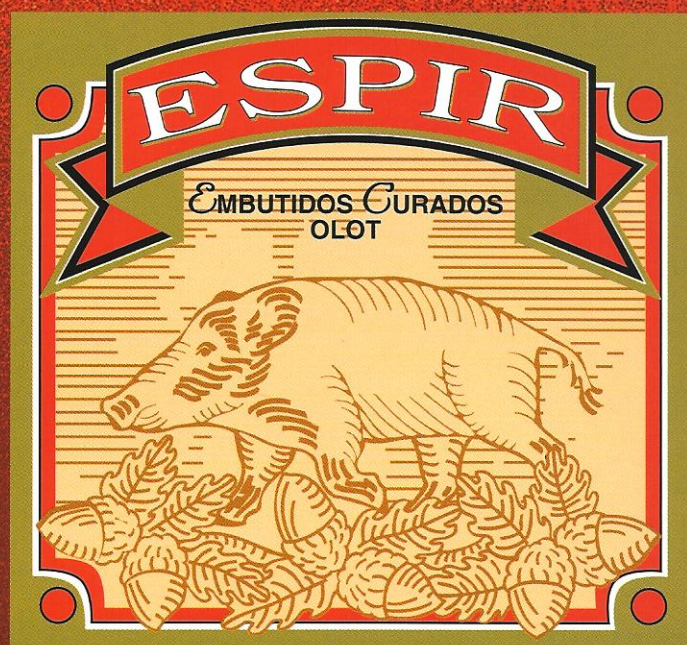
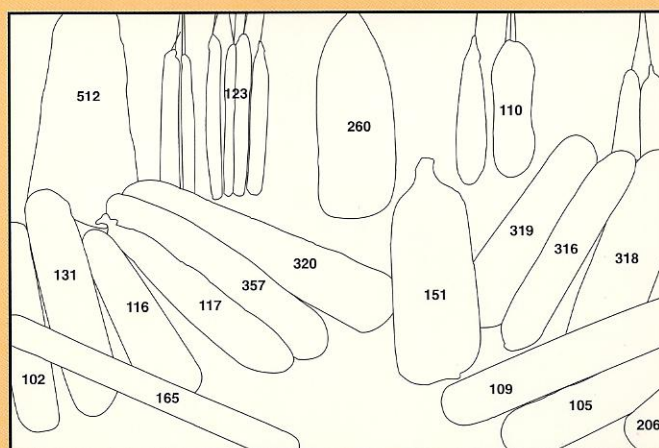




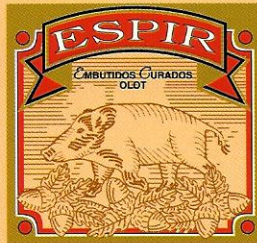
Características Peso piezas Presentación	512-PANCETA DOBLE Dos pancetas prensadas, magrosas y recortadas. De 3 a 3.5 kgs. En cajas de 2 piezas.	123-FUET EXTRA Embutido en tripa natural. 180 grms. aproxim. En cajas de 3 kgs. aproxim.	260-CHORIZO. "GOURMAND" FINAS HIERBAS Embutido en tripa natural calibre 140 mm. 4,-kgs. aproxim. En cajas de 1 pieza.	110-SALCHICHON CASERO EXTRA Embutido en tripa natural semirrizada. 0.400 a 0.500 aproxim. En cajas de 6 kgs. aproxim.	102-SALCH. TERCERA c/70 Embutido en tripa recta de fibras cármicas. 1.300 a 1.400 aproxim. En cajas de 5 piezas.
	165-SALCH. TERCERA c/50 Embutido en tripa recta de fibras cármicas. 750 grms. aproxim. En cajas de 9 piezas.	131-SALCH. TERCERA c/90 Embutido en tripa recta de fibras cármicas. 2.200 a 2.300 kgs. En cajas de 3 piezas.	116-SALCHICHON EXTRA CULAR Embutido en tripa natural cular cosida. 1.500 a 1.700 kgs. aproxim. En cajas de 4 piezas.	117-SALCHICHON EXTRA ARTESANO Embutido en tripa natural cular cosida. 1.500 a 1.700 aproxim. En cajas de 4 piezas.	357-SALAMI EXTRA c/90. FINAS HIERBAS Embutido en tripa de fibras cármicas. 2.25 kgs. aproxim. En cajas de 3 piezas.
	320-SALAMI EXTRA c/120 Embutido en tripa de fibras cármicas. 5 kgs. aproxim. En cajas de 1 sola pieza.	151- SALCH. "GOURMAND" A LA PIMIENTA Embutido en tripa natural calibre 140 mm. 4,-kgs. aproxim. En cajas de 1 pieza.	319-SALAMI PRIMERA c/90 Embutido en tripa de fibras cármicas. 2.25 kgs. aproxim. En cajas de 3 piezas.	316-SALAMI I c/90. TRIPA BLANCA Embutido en tripa de fibras cármicas. 2.25 kgs. aproxim. En cajas de 3 piezas.	318-SALAMI PRIMERA c/120 Embutido en tripa de fibras cármicas. 5 kgs. aproxim. En cajas de 1 sola pieza.
	109- SALCH. CULAR OLOT PRIMERA Embutido en tripa natural cular cosida. 1.500 a 1.700 kgs. aproxim. En cajas de 4 piezas.	105-SALCHICHON SELECTO (CAT II) Embutido en tripa recta de fibras cármicas. 1.300 a 1.400 kgs. aproxim. En cajas de 5 piezas.	206-CHORIZO PAMPLONA EXTRA Embutido en tripa recta de fibras cármicas. 1.300 a 1.400 kgs. aproxim. En cajas de 5 piezas.		
Características Peso piezas Presentación	540-PANCETA SENCILLA Panceta curada. 1.200 kgs. aproxim. En cajas de 5 piezas.	322-SALAMI EXTRA c/90 Embutido en tripa de fibras cármicas. 2.25 kgs. aproxim. En cajas de 3 piezas.	359-SALAMI EXTRA c/120. MITAD VACÍO Embutido en tripa de fibras cármicas. 2.5 kgs. aproxim. En cajas de 2 trozos al vacío.	317-SALAMI PRIMERA c/120. MITAD VACÍO Embutido en tripa de fibras cármicas. 2.5 kgs. aproxim. En cajas de 2 trozos al vacío.	513-PANCETA DOBLE MITADES VACÍO Mitades al vacío. 1.500 a 1.750 kgs. En cajas de 4 mitades al vacío.

Specifications Weight Presentation	512-DOUBLE SIDE OF BACON Two lean, pressed and cut sides of bacon. From 3 to 3.5 kgs. Boxes of 2 units.	123-EXTRA QUALITY FUET Stuffed in natural skin. Approx. 150 grms. Boxes of approx. 3 kgs.	260-"GOURMAND" CHORIZO AUX FINES HERBES Stuffed in size 140 mm. natural skin. Approx. 4 kgs. Boxes of 1 unit.	110-HOME MADE STYLE EXTRA QUALITY SAUSAGE Stuffed in natural semi-wrinkled skin. Approx. 0.400 to 0.500. Boxes of approx. 6 kgs.	102-THIRD QUALITY SAUSAGE c/70 Stuffed in straight meat fibre skin. Approx. 1.300 to 1.400. Boxes of 5 units.
	165-THIRD QUALITY SAUSAGE c/50 Stuffed in straight meat fibre skin. Approx. 750 grms. Boxes of 9 units.	131-THIRD QUALITY SAUSAGE c/90 Stuffed in straight meat fibre skin. 2.200 to 2.300 kgs. Boxes of 3 units.	116-EXTRA QUALITY STRAIGHT INTESTINE SAUSAGE Stuffed in sewn natural straight intestine. Approx. 1.500 to 1.700. Boxes of 4 units.	117-EXTRA QUALITY ARTISAN SAUSAGE Stuffed in sewn natural straight intestine. Approx. 1.500 to 1.700. Boxes of 4 units.	357-EXTRA QUALITY SALAMI c/90. AUX FINES HERBES Stuffed in meat fibre skin. Approx. 2.25 kgs. Boxes of 3 units.
	320-EXTRA QUALITY SALAMI c/120 Stuffed in meat fibre skin. Approx. 5 kgs. Boxes of 1 unit.	151-"GOURMAND" PEPPER SAUSAGE Stuffed in size 140 mm. natural skin. Approx. 4 kgs. Boxes of 1 unit.	319-FIRST QUALITY SALAMI c/90 Stuffed in meat fibre skin. Approx. 2.25 kgs. Boxes of 3 units.	316- SALAMI c/90. WHITE SKIN Stuffed in meat fibre skin. Approx. 2.25 kgs. Boxes of 3 units.	318-FIRST QUALITY SALAMI c/120 Stuffed in meat fibre skin. Approx. 5 kgs. Boxes of 1 unit.
	109-OLOT FIRST QUALITY STRAIGHT INTESTINE Stuffed in sewn natural straight intestine. Approx. 1.500 to 1.700. Boxes of 4 units.	105-SELECTED SAUSAGE (II CAT) Stuffed in straight meat fibre skin. Approx. 1.300 to 1.400 kgs. Boxes of 5 units.	206-EXTRA QUALITY PAMPLONA CHORIZO Stuffed in straight meat fibre skin. Approx. 1.300 to 1.400 kgs. Boxes of 5 units.		
Specifications Weight Presentation	540-SINGLE SIDE OF BACON Cured side of bacon. Approx. 1.200 kgs. Boxes of 5 units.	322-EXTRA QUALITY SALAMI c/90 Stuffed in meat fibre skin. Approx. 2.25 kgs. Boxes of 3 units.	359-EXTRA QUALITY SALAMI c/120. HALF VACUUM PACKED Stuffed in meat fibre skin. Approx. 2.5 kgs. 2 units vacuum packed.	317-FIRST QUALITY SALAMI c/120. HALF VACUUM PACKED Stuffed in meat fibre skin. Approx. 2.5 kgs. 2 units vacuum packed.	513-DOUBLE SIDE OF BACON HALVES. VACUUM PACKED Vacuum packed halves. 1.500 to 1.750 kgs. Boxes of 4 vacuum packed halves.









EMPRESA ESPECIALISTA EN EMBUTIDOS CURADOS

Empresa especializada en la fabricación de embutidos curados, principalmente **SALCHICHONES Y SALAMI**, contando con una amplia y variada gama de estos productos. Es una de las pocas empresas especialistas en **SALCHICHONES Y SALAMI**. La calidad de sus productos está ampliamente reconocida, y el control de calidad implantado ha permitido ganarse la confianza de sus clientes por la regularidad en la calidad final. Dispone de tecnología propia, con cepas propias de microorganismos esenciales para un correcto curado.

Cuenta también con instalaciones adecuadas para la fabricación de los mismos, disponiendo cada producto de cámaras de curado reguladas en base a sus características.

En sus instalaciones únicamente se elabora, por lo que la empresa se aprovisiona de la materia prima necesaria, seleccionando de entre sus proveedores a los que ofrecen mayor calidad y servicio.

INSTALACIONES:

Ubicadas a 8 Kms. de la vecina ciudad de Olot, en el perímetro del Parque Natural de La Garrotxa, una de las comarcas pioneras en la fabricación de embutidos. Instalaciones de su propiedad situadas en un solar de más de 10.000 m² y cuya edificación actual más ampliaciones en curso, supera los 6.000 m² en plantas de elaboración, curado y almacenaje.

CONTROLES DE CALIDAD:

Empresa homologada para el tráfico intracomunitario. Además de los controles de calidad propios, se tienen concertados controles de calidad en Laboratorios homologados.

SPECIALISTS IN CURED MEATS

*Specialists in the manufacture of cured meats, principally **SAUSAGES AND SALAMIS**, and having a wide and varied range of these products. One of the few companies who specialise in **SAUSAGES AND SALAMIS**. The quality of its products is widely known and the company has won the confidence of its customers because the quality controls installed ensure a consistent final product. The company has its own in house technology and its own essential microorganisms species for proper curing.*

It has the appropriate facilities for the manufacture of its products and each product has a separate curing chamber which is regulated to suit its particular characteristics.

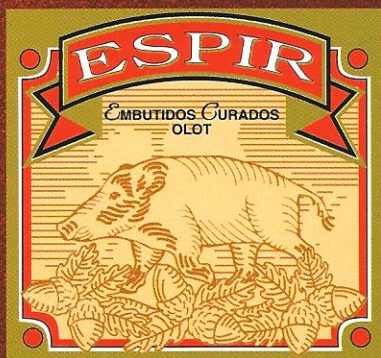
Only manufacturing processes are carried out as the company obtains its raw materials by selecting them from those suppliers who provide the best quality and service.

PREMISES:

These are located 8 kilometres from the nearby town of Olot and on the edge of the Garrotxa Nature Reserve in one of the pioneering regions of the manufacture of cured meats. The premises, which are owned, stand on a site of 10.000 m² and the current building and the additions in progress with their processing, curing and warehousing facilities cover more than 6.000 m².

QUALITY CONTROLS:

The company is homologated for selling within the European Union. In addition to its own quality controls, quality controls are contacted for with outside homologated laboratories.



Ctra. Vic - Olot, km 51

17176 SANT ESTEVE D'EN BAS (Girona / España)

Tel. +34 (9)72 69 00 52 / 69 00 76

Fax. +34 (9)72 69 03 63

E-mail: font-verdaguer@cambrescat.es