



# Curats Tradicionals

Distribució per Catalunya

[info@condalchef.com](mailto:info@condalchef.com) Telf. 936 531 420



# LA LLONGANISSA DE PAGÈS



Sempre la fem amb:

1. Magres d'espàtlla de 1ra. Qualitat
2. Cansalada tallada a daus
3. Pebre negra molta i en grà
4. Curació molt lenta
5. Tripa Natural
6. Sense controlar la flora



En el tall observem:

1. Color uniforme del magre amb un to granatós
2. Cansalada a daus blanca
3. Pebre en gra

La mossegada és melosa i trenca perfectament el producte

L'aroma és intèns, amb tons de celler, i persistent al paladar

PRODUCTE	FORMAT		
	PES		ENVÀS
	PES PEÇA	FIX / VARIABLE	
<b>Llonganissa Pagès Semi-arriçada</b>	300g.	PES VARIABLE	no buit
<b>Llonganissa Pagès Semi-Cular</b>	300g.	PES VARIABLE	no buit
<b>Llonganissa de Pagès de Pam</b>	200g.	PES FIX	no buit



## LA LLONGANISSA DE VIC



Sempre la fem amb:

1. Magres d'espatlla de 1ra. Qualitat
2. Cansalada tallada a daus
3. Pebre negre mòlt i en gra
4. Curació molt lenta
5. Tripa Natural

En el tall observem:

1. Color uniforme del magre amb un to vermell, però tirant a granatós
2. Cansalada a daus blanca
3. Pebre en grà

La mossegada és melosa i trenca perfectament el producte

L'aroma és intèns i persistent al paladar

PRODUCTE	PES		ENVÀS
	PES PEÇA	FIX / VARIABLE	
<b>Llonganissa Vic</b>	300g.	PES FIX	buit unitària
<b>Llonganissa Vic (amb tripa)</b>	195g. (mitges 390g.)	PES FIX	buit unitària
<b>Llonganissa Vic (sense tripa)</b>	195g. (mitges 390g.)	PES FIX	buit unitària
<b>Llonganissa Vic (sense tripa)</b>	900g.	PES FIX	buit unitària
<b>Llonganissa Vic (sense tripa)</b>	450g. (mitges 900g.)	PES FIX	buit unitària



# LA LLONGANISSA DE VIC CULAR



Sempre la fem amb:

1. Magres d'espatlla de 1ra. Qualitat
2. Cansalada tallada a daus
3. Pebre negre mòlt i en gra
4. Curació lenta: des de 4 mesos fins a 6 mesos
5. Tripa Natural de doble capa



En el tall observem:

1. Color uniforme del magre amb un to vermell, però tirant a granatós
2. Cansalada a daus blanca
3. Pebre en gra

La mossegada és melosa i trenca perfectament el producte

L'aroma és intès i persistent al paladar

PRODUCTE	PES		ENVÀS
	PES PEÇA	FIX / VARIABLE	
Llonganissa Vic Culara 300g.	300g.	PES VARIABLE	buit unitària
Llonganissa Vic Culara 300g.	300g.	PES VARIABLE	no buit
Llonganissa Vic Culara 600g.	600g.	PES VARIABLE	buit unitària
Llonganissa Vic Culara 600g.	600g.	PES VARIABLE	no buit
Llonganissa Vic Culara 900g.	900g	PES VARIABLE	buit unitària
Llonganissa Vic Culara 900g. (calibre 60 i 70mm.)	900g	PES VARIABLE	no buit
Llonganissa Vic Culara (meitat) (calibre 60 i 70mm)	450g. (mitjes de 900g.)	PES VARIABLE	buit unitària



## EL FUET



El fem amb:

1. Magres d'espalla i panxeta de 1ra. Qualitat
2. Cansalada picada
3. Pebre negre mòlt
4. Curació lenta i fins a acabar el producte: des de 30 a 40 dies
5. Tripa Natural

En el tall observem:

1. Color uniforme del magre amb un to vermell fosc
2. Cansalada picada, però blanca
3. Pebre mòlt

La mossegada és melosa i trenca perfectament el producte

L'aroma és intens i persistent al paladar

PRODUCTE	FORMAT		ENVÀS
	PES		
	PES PEÇA	FIX / VARIABLE	
Fuet	200g.	PES FIX	buit unitària
Fuet	200g.	PES FIX	no buit
Fuet	150g.	PES FIX	buit unitària
Fuet	150g.	PES FIX	no buit



# LA SUMAIA



La fem amb:

1. Magres d'espatlla i panxeta de 1ra. Qualitat
2. Cansalada picada
3. Pebre negre mòlt
4. Un punt de curació: fins mitja curació d'un fuet
5. Tripa Natural

En el tall observem:

1. Diferències de color entre l'entorn de la tripa i el centre: del to granatós de la carn curada al costat de la tripa, fins al tò rosat de la carn crua / macerada al centre
2. Cansalada picada, però blanca
3. Pebre mòlt

La mossegada és molt melosa i suau

L'aroma és suau, però persistent al paladar

PRODUCTE	FORMAT		ENVÀS
	PES		
	PES PEÇA	FIX / VARIABLE	
Sumaia	200g.	PES VARIABLE	no buit



# LA PANXETA AMB PEBRE



Sempre la fem amb:

1. Panxeta de porc en forma de triangle
2. Curació amb sal
3. Acabat amb pebre negra molt

En el tall observem:

1. Color uniforme del magre amb un to granatós
2. Betes de cansalada blanca

La mossegada és melosa

L'aroma és intèns i persistent al paladar



PRODUCTE	FORMAT		ENVÀS
	PES		
	PES PEÇA	FIX / VARIABLE	
Panxeta amb pebre	1470g.	PES VARIABLE	buit unitària



# LA BOTIFARRA CRUA



Sempre la fem amb:

1. Matèria primera, "de primera"
2. Magres de 1ra. Qualitat: espatlla i petita part de panxeta
3. Cansalada
4. Sal
5. Pebre

Si l'obrim observem un color Vermell / Rosat de carn fresca

Si l'olorem també observem que fa olor de carn fresca

A l'hora de coure-la és important no punxar-la, a no ser que busquem un assecat del producte (botifarra esparracada)

La mossegada és molt melosa

L'aroma és intens de carn ben amanida i persistent al paladar



PRODUCTE	FORMAT		
	PES		ENVÀS
	PES PEÇA	FIX / VARIABLE	
Botifarra crua a pam	150g.	PES VARIABLE	safata no buit
Botifarra crua a tira	granel	PES VARIABLE	safata no buit
Salsitxes	50g.	PES VARIABLE	safata no buit





# LA SECALLONA



Sempre la fem amb:

1. Magres de 1ra. Qualitat
2. Pebre mòlt
3. Tripa Natural

En el tall observem el color uniforme del magre amb un to granatós

La mossegada és melosa i es trenca perfectament el producte

L'aroma és intes, amb tons de celler, i persistent al paladar

PRODUCTE	FORMAT		ENVÀS
	PES		
	PES PEÇA	FIX / VARIABLE	
<b>Secallona LLARGA</b>	a granel	PES VARIABLE	no buit
<b>Secallona MINI</b>	10g. (aprox.)	PES VARIABLE	no buit