

Fussimanya

CATÀLEG DE PRODUCTES

CATÁLOGO DE PRODUCTOS





Fussimanya

LA NOSTRA HISTÒRIA

NUESTRA HISTORIA

La fàbrica d'embotits neix de la necessitat d'oferir als nostres clients una qualitat i personalitat pròpia dels nostres productes amb la màxima seguretat.

La nostra finalitat és aconseguir uns productes de primeríssima qualitat per sobre de la quantitat i això ho aconseguim elaborant petites produccions i establint uns controls que ens permetin controlar totes les fases d'elaboració per garantir uns embotits artesans.

La fàbrica d'embotits neix de la necessitat d'oferir als nostres clients una qualitat i personalitat pròpia dels nostres productes amb la màxima seguretat.

La nostra finalitat és aconseguir uns productes de primeríssima qualitat per sobre de la quantitat i això ho aconseguim elaborant petites produccions i establint uns controls que ens permetin controlar totes les fases d'elaboració per garantir uns embotits artesans.

ÍNDEX

ÍNDICE

Embotits curats 03

Embutidos curados

Embotits cuits 11

Embutidos cocidos

Preparats càrnics 21

Preparados cárnicos

Productes de l'especejament del porc 29

Productos de el despiece del cerdo



EMBOTITS CURATS

EMBUTIDOS CURADOS

Són productes que han estat elaborats amb les parts més nobles i la cansalada de porc, salats, condimentats, madurats i acabant el seu procés d'elaboració mitjançant un assecat en condicions de temperatura i humitat controlada en els nostres assecadors de Fussimanya.

Llonganissa de Vic (IGP)

Llonganissa extra

Llonganissa extra cular

Fuet extra

Somaia extra

Secallona

Llonganissa axoriçada

Xoriço extra

Xoriço collaret

Sobrasada

Llom / cap de llom curat pebre negre

Llom / cap de llom curat pebre vermell

Panxeta curada pebre negre

Son productos que han sido elaborados con las partes más nobles y el tocino de cerdo, salados, condimentados, madurados y terminando su proceso de elaboración mediante un secado en condiciones de temperatura y humedad controlada en nuestros secadores de Fussimanya.

Salchichón de Vic (IGP)

Salchichón extra

Salchichón extra cular

Fuet extra

Somaia extra

Secallona

Salchichón achorizado

Chorizo extra

Chorizo collar

Sobrasada

Lomo / Cabeza de lomo curado con pimienta negra

Lomo / Cabeza de lomo curado con pimienta roja

Panceta curada con pimienta negra



EMBOTITS CURATS

EMBUTIDOS CURADOS

Fussimanya



LLONGANISSA DE VIC (IGP)

SALCHICHÓN DE VIC (IGP)

Descripció: producte que porta el reconeixement de l'Indicació Geogràfica Protegida (IGP) Llonganissa de Vic. Aquest és el millor reconeixement al cuidat procés d'elaboració que pateix aquest producte. En ell, s'hi expressen les característiques més tradicionals de la llonganissa, cosa que li donen el privilegi de poder formar part dels millors àpats.

Formats: peça sencera sense envasar • Peça sencera al buit • Mitja peça al buit • Filetejada i envasada en sobres de 100g • Llonganissa embolicada • Llonganissa en caixa de fusta.

Descripció: producto que lleva el reconocimiento de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Salchichón de Vic. Este es el mejor reconocimiento al riguroso proceso de elaboración que sufre este producto. En él se expresan las características más tradicionales del salchichón cosa que le da el privilegio de poder formar parte de las mejores comidas.

Formatos: salchichón de Vic entero sin envasar • Pieza entera al vacío • Media pieza al vacío • Fileteado y envasado en sobres de 100g • Salchichón envuelto • Salchichón en caja de madera.



LLONGANISSA EXTRA

SALCHICHÓN EXTRA

Descripció: producte amb un gran reconeixement per part dels nostres clients. Elaborat a partir de les carns més nobles del porc, amorosit amb daus de greix, fet que li dona una imatge tradicional. La zona de curació fa que aquest producte prengui unes característiques peculiars expressant-se amb el seu excel·lent aroma i bouquet.

Formats: llonganissa extra sencera sense envasar • Peça sencera al buit • ½ peça al buit • Filetejada i envasada en sobres de 100g • Llonganissa embolicada • Llonganissa en caixa de fusta.

Descripció: producto con un gran reconocimiento por parte de nuestros clientes. Elaborado a partir de las carnes más nobles del cerdo, suavizado con dados de grasa, hecho que le da una imagen tradicional. La zona de curación hace que este producto tome unas características peculiares expresándose en su excelente aroma y bouquet.

Formatos: salchichón extra entero sin envasar • Pieza entera al vacío • ½ pieza al vacío • Fileteado y envasado en sobres de 100g • Salchichón envuelto • Salchichón en caja de madera.



EMBOTITS CURATS

EMBUTIDOS CURADOS

Fussimanya



LLONGANISSA EXTRA CULAR

SALCHICHÓN EXTRA CULAR

Descripció: la denominació d'aquest producte ve donada per la tripa natural que s'utilitza en la seva elaboració. El contingut gras d'aquesta tripa i les característiques que li proporcionen les carns utilitzades en el procés d'elaboració, són el millor aliat del lent procés de curació a la que és sotmès. Això, conjuntament amb l'aspecte tradicional del producte, fan que sigui un aliment molt apreciat pels nostàlgics dels embotits casolans.

Formats: llonganissa cular sencera sense envasar • Peça sencera al buit • ½ peça al buit • Llonganissa embolicada • Llonganissa en caixa de fusta.

Descripció: la denominación de este producto viene de la tripa natural que se utiliza en su elaboración. El contenido graso de esta tripa y las características que le proporcionan las carnes utilizadas en el proceso de elaboración, son el mejor aliado del lento proceso de curación a la que es sometido. Eso, conjuntamente con el aspecto tradicional del producto, hacen que sea un alimento muy apreciado para los nostálgicos de los embutidos caseros.

Formatos: salchichón extra cular entero sin envasar • Pieza entera al vacío • ½ pieza al vacío • Fileteado y envasado en sobres de 100g • Salchichón envuelto • Salchichón en caja de madera.



FUET EXTRA

FUET EXTRA

Descripció: producte elaborat a partir d'una selecció de carns i greix de porc, condimentat amb sal, espècies i embotit en tripa natural. El procés de curació li acaba de donar un aroma i gust característic que fa que sigui un producte molt llaminer, apte per els millors aperitius i entrepans.

Formats: peça sencera sense envasar • Peça sencera envasada al buit.

Descripció: elaborado a partir de una selección de carnes y grasas de cerdo, condimentado con sal, especias y embutido en tripa natural. El proceso de curación le da el aroma y gusto característico que hace que sea un producto muy goloso, apto para los mejores aperitivos y bocadillos.

Formatos: pieza entera sin envasar • Pieza entera envasada al vacío.



EMBOTITS CURATS

EMBUTIDOS CURADOS

Fussimanya

SOMAIA EXTRA

SALCHICHÓN EXTRA

Descripció: producte que presenta la forma característica de collar. Aquest format té el seu origen en la curació de la botifarra crua, cosa que li dóna un caire de tradicionalitat, per tant és un producte perfecte per formar part de les fustes d'embotits.

Formats: peça sencera sense envasar • Peça sencera envasada al buit.

Descripció: producto que presenta la forma característica de collar. Este formato tiene su origen en la curación de la botifarra cruda, cosa que le da un aire de tradicionalidad, por lo tanto es un producto perfecto para formar parte de una fusta de embutidos.

Formats: pieza entera sin envasar • Pieza entera envasada al vacío.



SECALLONA

SECALLONA

Descripció: l'origen d'aquest producte es troba en l'assecat de les botifarres crues, per això conserva la forma de collar. El poc temps de curació fan que sigui un producte tendre sense florit i que conservi les característiques organolèptiques de la carn però, en aquest cas, seca. És un producte molt llaminer i perfecte per treure la gana entre àpats.

Formats: peça sencera sense envasar • Peça sencera envasada al buit.

Descripció: l'origen d'aquest producte es troba en l'assecat de les botifarres crues, per això conserva la forma de collar. El poc temps de curació fan que sigui un producte tendre sense florit i que conservi les característiques organolèptiques de la carn però, en aquest cas, seca. És un producte molt llaminer i perfecte per treure la gana entre àpats.

Formats: peça sencera sense envasar • Peça sencera envasada al buit.

TOTS ELS NOSTRES PRODUCTES SÓN FRESCS I HAN PASSAT TOTS ELS CONTROLS DE QUALITAT

TODOS NUESTROS PRODUCTOS SON FRESCOS Y HAN PASADO TODOS LOS CONTROLES DE CALIDAD



EMBOTITS CURATS

EMBUTIDOS CURADOS

Fussimanya

LLONGANISSA AXORIÇADA

SALCHICHÓN ACHORIZADO

Descripció: producte amb característiques molt particulars. Es troba a mig camí entre la llonganissa i els millors xoriços, aquest fet li dóna unes virtuts que fan d'ell un producte molt apreciat per un ampli sector de clients. Suau al gust, dolç i llaminer, característiques bàsiques per formar part dels millors entremesos.

Formats: peça sencera sense envasar • Peça sencera al buit • ½ peça al buit • Filetejada i envasada en sobres de 100g.

Descripción: producto con características muy particulares. Se encuentra en medio del salchichón y los mejores chorizos, eso le dota de unas virtudes que hacen de él un producto muy apreciado por un amplio sector de clientes. Suda al gusto, dulce i goloso, características básicas para formar parte de los mejores entremeses.

Formatos: pieza entera sin envasar • Pieza entera al vacío • ½ pieza al vacío • Fileteado y envasado en sobres de 100g.



XORIÇO EXTRA

CHORIZO EXTRA

Descripció: elaborat a partir de les carns més nobles del porc, greix i condimentat amb sal, espècies on destaca el pebre vermell dolç li dóna les característiques organolèptiques específiques i particulars d'aquest producte. Apte per aperitius i fusta d'embotits (format collaret) i idoni per a entrepans (format ample).

Formats: peça sencera sense envasar • Peça sencera al buit • ½ peça al buit • Filetejada i envasada en sobres de 100g.

Descripción: elaborado a partir de las carnes más nobles del cerdo, grasa y condimentado con sal, especias, donde destaca la pimienta roja dulce que le da las características organolépticas específicas i particulares de este producto. Apto para aperitivos y fusta de embutidos.

Formatos: pieza entera sin envasar • Pieza entera al vacío • ½ pieza al vacío • Fileteado y envasado en sobres de 100g.





EMBOTITS CURATS

EMBUTIDOS CURADOS

Fussimanya



XORIÇO COLLARET

CHORIZO COLLAR

Descripció: presenta unes característiques organolèptiques similars al xoriço ample, però el format de collar i un calibre més prim fan que sigui un producte que té una curació més ràpida (bona rotació). Aquestes particularitats fan que tingui les característiques perfectes per formar part dels millors aperitius o de les tradicionals fustes d'embotits.

Formats: peça sencera sense envasar • Peça sencera al buit.

Descripció: presenta unas características organolépticas similares al chorizo ancho, pero el formato de collar y el calibre más estrecho le hace un producto con una curación más rápida (buena rotación). Estas particularidades hacen que tenga las características perfectas para formar parte de los mejores aperitivos o de las tradicionales fustas de embutidos.

Formats: pieza entera sin envasar • Pieza entera al vacío.



SOBRASSADA

SOBRASADA

Descripció: el procés d'elaboració de la nostra sobrassada és similar al de les Illes Balears, però amb la particularitat que li dona el fet de que estigui curat a les nostres contrades. Les seves característiques i formats fan que sigui un producte idoni per menjar a talls, ja sigui a sobre d'una torrada o formant part d'un deliciós entrepà.

Formats: peça sencera sense envasar (pes aprox. 350g) • Peça sencera al buit • 1/2 peça al buit (pes aprox. 150g).

Descripció: el proceso de elaboración de nuestra sobrasada es similar al de la sobrasada de las Islas Baleares pero con las particularidades que le da el hecho de que esté curada en nuestra region. Sus características y formatos hacen que sea un producto idóneo para comer a cortes, ya sea encima de una tostada, en una ensalada, para cocinar o formando parte de un delicioso bocadillo.

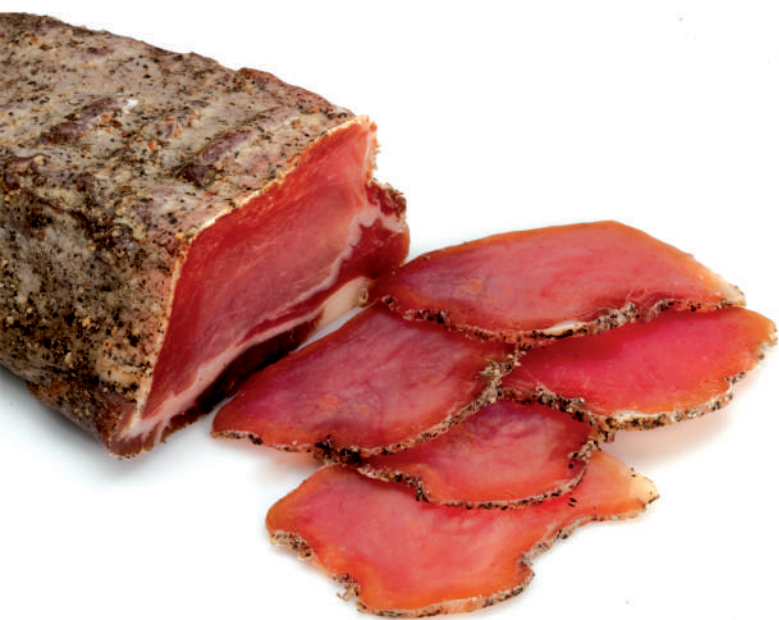
Formats: pieza entera sin envasar • Pieza entera envasada al vacío.



EMBOTITS CURATS

EMBUTIDOS CURADOS

Fussimanya



LLOM / CAP DE LLOM CURAT AL PEBRE NEGRE

LOMO/CABEZA DE LOMO CURADO CON PIMIENTA NEGRA

Descripció: després d'una bona selecció dels llocs, aquest es sotmet a un procés de maceració amb sal i pebre negre. La lenta curació d'aquest producte i la qualitat de les carns fan que s'obtingui un producte amb unes característiques organolèptiques òptimes. Les seves propietats fan que sigui un bon producte per formar part d'entrepans i entremesos.

Formats: peça sencera sense envasar • peces al buit • Porcions de 300g (aprox.) • Filetejat i envasat en sobres de 100g.

Descripción: después de una buena selección de lomos, estos se someten a un proceso de maceración con sal y pimienta negra. La lenta curación este producto y la calidad de las carnes hacen se obtenga un producto con unas características organolépticas óptimas. Sus propiedades configuran un buen producto por formar parte bocadillos, ensaladas y entremeses.

Formatos: pieza entera sin envasar • Pieza al vacío • ½ pieza al vacío • Porciones de aprox. al vacío • Fileteado y envasado en sobres 100g.



LLOM / CAP DE LLOM CURAT PEBRE VERMELL

LOMO/CABEZA DE LOMO CURADO CON PIMIENTA ROJA

Descripció: la utilització de pebre vermell en el procés d'elaboració i curació d'aquest producte, li dona una personalitat i característiques exclusives. El punt de dolçor i la coloració proporcionada del pebre vermell, fan que sigui un producte molt llaminer pel paladar i atractiu per la vista. Podem utilitzar aquest producte per a l'elaboració d'entrepans, o bé per la conformació d'entremesos, entre d'altres.

Formats: peça sencera sense envasar • Mitges peces al buit • Porcions de 300g (aprox.) al buit • Filatejat i envasat en sobres de 100g.

Descripción: la utilización de pimienta roja en el proceso de elaboración y curación de este producto, le da una personalidad y características exclusivas. El punto de dulzor y la coloración proporcionada por la pimienta roja, hacen que sea un producto muy goloso para el paladar y atractivo para la vista. Podemos utilizar este producto para bocadillos o bien para la elaboración d'entremeses, entre otros.

Formatos: pieza entera sin envasar • Pieza entera al vacío • ½ pieza al vacío • Porciones de 300g aprox. al vacío • Fileteado y envasado en sobres de 100g.



EMBOTITS CURATS EMBUTIDOS CURADOS

Fussimanya



PANXETA CURADA PEBRE NEGRE

PANCETA CURADA CON PIMIENTA NEGRA

Descripció: producte amanit amb pebre i sal, el qual després d'un temps de repòs s'asseca. Aquest procés permet obtenir un producte tradicional molt apreciat com a acompanyament de plats típics i característics de la cuina catalana.

Formats: peça sencera sense envasar • Peça sencera al buit • Porcions de 300g (aprox.) al buit.

Descripció: producto salpimentado el cual después de un tiempo de reposo se seca. Este proceso permite obtener un producto tradicional muy apreciado como complemento platos típicos y característicos de la cocina casera.

Formats: pieza entera sin envasar • entera al vacío • ½ pieza al vacío • Porciones 300g aprox. al vacío.



TRADICIÓ: NOVA LÍNIA D'EMBOTITS TRADICIONALS

NUEVA LÍNEA DE EMBUTIDOS TRADICIÓN

Les millors carns del porc i un procés d'elaboració tradicional i més acurat ens han permès fer aquest embotit natural!

- Sense colorants
- Sense antioxidants
- Sense al·lèrgens:
 - Sense gluten
 - Sense lactosa
- Sense proteïna làctica
- Sense derivats de la soja

Las mejores carnes del cerdo y un proceso de elaboración tradicional y más cuidadoso nos han permitido hacer este embutido natural!

- Sin colorantes
- Sin antioxidantes
- Sin alérgenos:
 - Sin gluten
 - Sin lactosa
- Sin proteína láctea
- Sin derivados de la soja





EMBOTITITS CUITS

EMBUTIDOS COCIDOS

Són productes que s'elaboren a partir de carn, greix i menuts del porc i que han estat sotmesos a un tractament tèrmic, ja sigui amb caldera o forn, deixant-los llestos pel seu consum.

Bisbe blanc
Bisbe negre
Botifarra d'ou
Botifarra cuita
Botifarra negra
Botifarra catalana / Botifarra catalana trufada
Pernil cuit / Pernil cuit extra / Barra "York"
Llardons
Salsitxa Frankfurt
Paxeta cuita fumada
Llom i llonzat cuit i fumat
Motlle de peu de porc
Motlle de carn del perol
Motlle de peu de porc amb mousse de foie
Motlle de peu de porc amb botifarra negra i festucs
Llard

Son productos que se elaboran a partir de carne, grasa y pequeños del cerdo y que han sido sometidos a un tratamiento térmico, ya sea con caldera u horno, dejándolos listos para su consumo.

Bull blanco
Bull negro
Butifarra de huevo
Butifarra cocida
Butifarra negra
Butifarra catalana / Butifarra catalana trufada
Jamón cocido extra / Primera / Barra "York"
Chicharrones
Salchicha Frankfurt
Panceta cocida ahumada
Lomo cocido y ahumado
Molde de pie de cerdo
Molde de carne del perol
Molde de pie de cerdo con mousse de foie
Molde de pie de cerdo con butifarra negra y pistachos
Manteca de cerdo



EMBOTITS CUITS EMBUTIDOS COCIDOS

Fussimanya



BISBE BLANC BULL BLANCO

Descripció: és un dels productes més emblemàtics de la nostra producció. La seva elaboració consisteix en la cocció de les millors carns del porc, acompanyades per ronyons, llengües, cotnes, etc..., i embotides en tripa natural. Un cop cuit fa que la mescla quedi homogènia a la vista però variada a la boca, ja que són les diferents textures que notem al paladar les que donen idea del contingut original del producte.

Formats: peça sencera sense envasar • Peça sencera al buit • Mitja peça al buit • Filetejada i envasada en sobres de 100g.

Descripció: es uno de los productos más emblemáticos de nuestra producción. Su elaboración consiste en la cocción de las mejores carnes del cerdo, acompañadas por riñones, lenguas, cortezas, etc., y embutidas en tripa natural. Una vez cocidas la mezcla queda homogénea a la vista pero variada a la boca, ya que son las diferentes texturas que notamos al paladar las que nos dan idea del contenido original del producto.

Formats: pieza entera sin envasar • Pieza entera al vacío • ½ pieza al vacío • Fileteado y envasado en sobres de 100g.



BISBE NEGRE BULL NEGRO

Descripció: producte elaborat a partir de les millors carns del porc combinat amb la presència de sang. Durant la cocció és dona la coagulació de les proteïnes existents a la sang, cosa que li dona el color i les característiques típiques d'aquest producte. El Bisbe Negre també el podem consumir després d'un temps de curació en assecador.

Formats: peça sencera sense envasar • Peça sencera al buit • Mitja peça al buit • Filetejada i envasada en sobres de 100g.

Descripció: producto elaborado a partir de las mejores carnes del cerdo combinado con presencia de sangre. Durante la cocción se produce la coagulación de las proteínas existentes a la sangre cosa que le da el color y las características típicas de este producto. El bull negro también lo podemos consumir después de un tiempo de curación y secado.

Formats: pieza entera sin envasar • Pieza entera al vacío • ½ pieza al vacío • Fileteado y envasado en sobres de 100g.



EMBOTITS CUITS EMBUTIDOS COCIDOS

Fussimanya



BOTIFARRA D'OU BUTIFARRA DE HUEVO

Descripció: producte elaborat a partir de carn, greix de porc, ou i embotit en tripa natural. És la màxima expressió de la combinació entre les carns de porc i l'ou. Les propietats de l'ou, una vegada cuit, donen un aroma i textura esponjosa a aquest producte que fa que sigui molt agradable al paladar.

Formats: peça sencera sense envasar • Peça sencera al buit.

Descripción: producto elaborado a partir de carne, grasa de cerdo, huevo y embutido en tripa natural. Es la máxima expresión de la combinación entre las carnes de cerdo y el huevo. Las propiedades del huevo, una vez cocido, dan un aroma y textura esponjosa al producto que hace que sea muy agradable al paladar.

Formatos: pieza entera sin envasar • Pieza entera al vacío.



BOTIFARRA CUITA BUTIFARRA COCIDA

Descripció: l'origen d'aquest producte el podem trobar a les matances de porc domèstiques, molt típiques del nostre territori. La cocció de les carns i el greix de porc fan que aquest embotit es transformi en un producte suau i agradable al paladar, però que desprengui els millors aromes de la carn cuita.

Formats: peça sencera sense envasar • Peça sencera al buit.

Descripción: el origen de este producto lo encontramos en las matanzas de cerdo domesticas, muy típicas de nuestro territorio. La cocción de las carnes y la grasa de cerdo hacen que este embutido se transforme en un producto suave y agradable al paladar y a la vez que desate los mejores aromas de la carne cocida.

Formatos: pieza entera sin envasar • Pieza entera al vacío.



EMBOTITS CUITS EMBUTIDOS COCIDOS

Fussimanya



BOTIFARRA NEGRE BUTIFARRA NEGRA

Descripció: producte elaborat a partir de carn, greix i sang de porc, mescla que li dóna unes característiques molt similars al bisbe negra, però el seu format fan que sigui el complement idoni de les escudelles casolanes l'acompanyant perfecte per un bon assortit de botifarres.

Descripción: producto elaborado a partir de carne, grasa y sangre de cerdo, mezcla que da unas características muy similares al bull negro, pero su formato le hace el complemento idóneo de los cocidos caseros y una compañera perfecta para un buen surtido de butifarras.

Formats: peça sencera sense envasar • Peça sencera al buit.

Formatos: pieza entera sin envasar • Pieza entera al vacío.

BOTIFARRA CATALANA / BOTIFARRA CATALANA TRUFADA

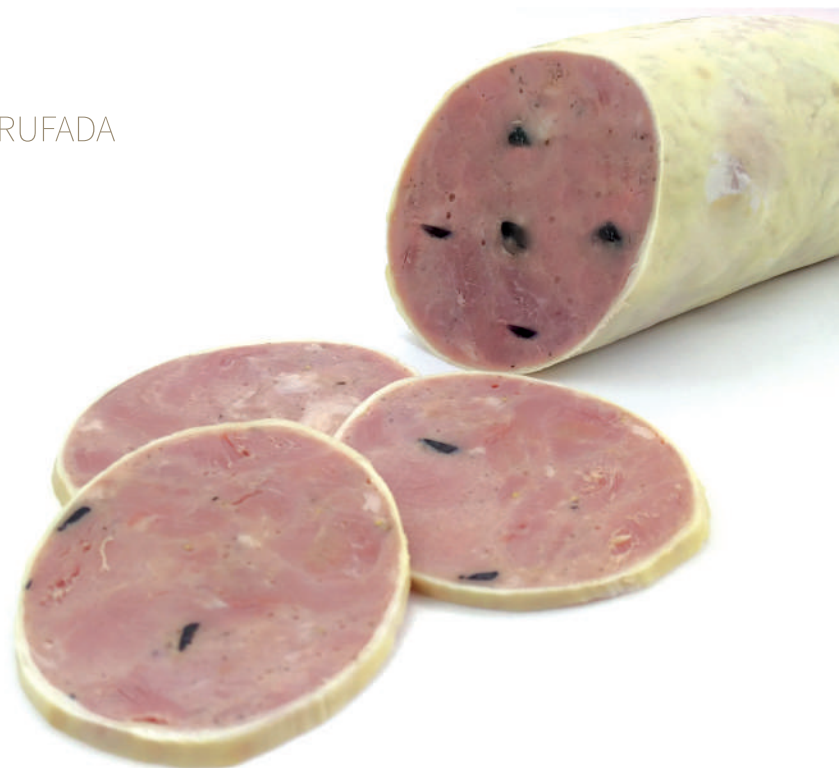
BUTIFARRA CATALANA / BUTIFARRA CATALANA TRUFADA

Descripció: producte elaborat a partir de la millor selecció de carns del porc. Aquest producte conserva la mateixa recepta i elaboració tradicional fet que s'expressa en les seves característiques organolèptiques. Està considerat com un producte delicatessen, sobretot en la seva combinació amb tòfona i comercialitzat sota la denominació de Catalana Trufada.

Formats: peça sencera sense envasar • Peça sencera al buit • Mitja peça al buit • Filetejada i envasada en sobres de 100g.

Descripción: producto elaborado a partir de la mejor selección de carnes del cerdo. Este producto conserva la misma receta y elaboración tradicional hecho que se expresa en sus características organolépticas. Está considerado como un producto delicatessen, sobretodo en su combinación con la trufa, comercializado con el nombre de Catalana Trufada.

Formatos: pieza entera al vacío • ½ pieza al vacío • Porciones de 300g aprox. al vacío • Fileteada y envasada en sobres de 100g.





EMBOTITS CUITS EMBUTIDOS COCIDOS

Fussimanya



PERNIL CUIT JAMÓN COCIDO

Descripció: producte elaborat a partir del pernil de porc sencer, desossat, triat i seleccionat per obtenir un bon producte final. La seva elaboració és similar al pernil cuit extra però presenta un additvatge que permet allargar la seva vida útil, així com potenciar el seu gust i sabor. El tall es presenta rosat amb diferents tonalitats i amb presència de betes blanquinoses.

Formats: peça sencera envasada al buit • Mitja peça al buit • Filetejat i envasat en sobres de 100g.

Descripció: producto elaborado a partir del jamón de cerdo entero, deshuesado, elegido y seleccionado para obtener un buen producto final. Su elaboración es similar al jamón cocido extra pero presenta un additvatge que permite alargar su vida útil, así como potenciar su gusto y sabor. El corte se presenta rosado con diferentes tonalidades y con presencia de betas blanquecinas.

Formatos: pieza entera al vacío • ½ pieza al vacío • Fileteado y envasado en sobres de 100g.

PERNIL CUIT EXTRA JAMÓN COCIDO EXTRA

Descripció: aquest producte parteix d'una bona selecció de pernills per confeccionar un producte d'exel·lent qualitat. Les seves característiques s'obtenen a partir d'un acurat procés d'elaboració, fet que li dóna unes característiques organolèptiques molt apreciades pel consumidor: tall rosat, on s'aprecia la peça sencera del pernil; gust agradable i textura suau i melosa.

Formats: peça sencera envasada al buit • Mitja peça al buit • Filetejat i envasat en sobres de 100g.

Descripció: este producto parte de una buena selección de jamones para confeccionar un producto de excelente calidad. Sus características se obtienen a partir de un riguroso proceso de elaboración, cosa que le da unas características organolépticas muy apreciadas por el consumidor: corte rosado donde se aprecia la pieza entera del jamón; gusto agradable y textura suave y melosa.

Formatos: pieza entera al vacío • ½ pieza al vacío • Fileteado y envasado en sobres de 100g.

BARRA "YORK" BARRA "YORK"

Descripció: producte de característiques similars al pernil cuit extra però adaptat a les necessitats de consum actuals. És per aquest motiu que se li ha donat el format idoni (15 x 15 cm) per formar part d'entrepans, combinats de formatge, llibrets de llom, etc...

Formats: peça sencera embolcallada en plàstic blanc • Filetejat i envasat en sobres de 100g.

Descripció: producto de características similares al jamón cocido extra pero adaptado a las necesidades de consumo actuales. Es por este motivo que se le ha dado el formato idóneo (15 x 15 cm) para formar parte de bocadillos, combinados de queso, libretos de lomo, etc ...

Formatos: pieza entera envuelta en plástico blanco • Fileteado y envasado en sobres de 100g.





EMBOTITS CUITS EMBUTIDOS COCIDOS

Fussimanya



SALSITXA FRANKFURT

SALCHICHA FRANKFURT

Descripció: salsitxa elaborada tipus frankfurt, és a dir, que es sotmeten les carns a un picat molt fi, embotit en tripa i posterior cocció. Aquesta cocció pot ser simple o aplicant un procés de fumat (Salsitxa frankfurt fumada). Per tal de que aquest producte expressi totes les seves propietats organolèptiques, cal sotmetre'l a un procés de cocció previ al seu consum.

Formats: bosses al buit de 1 Kg • Bosses al buit de 4 unitats.

Descripció: salchicha elaborada tipo frankfurt, es decir, que se someten las carnes a un picado muy fino, a un embutido en tripa y posteriormente a cocción. Esta cocción puede ser simple o puede aplicar un proceso de ahumado (Salchicha frankfurt ahumada). Por tal de que este producto exprese todas sus propiedades organolépticas, vale la pena someterlo a un proceso de cocción previo a su consumo.

Formatos: bolsas de 1kg al vacío • Bolsas de 4 unidades al vacío.



PANXETA CUITA FUMADA

PANCETA COCIDA AHUMADA

Descripció: el producte s'elabora a partir de la selecció i polit de les millors panxetes de porc. Aquestes es condimenten amb sal i espècies i es sotmeten a un procés de cocció i fumat qual dóna les característiques de gust i aroma particulars per aquest producte. És un producte idoni per a entrepans cuits o per acompanyar altres plats de consum ràpid.

Formats: Peça sencera sense envasar • peça envasada al buit • Filetejat i envasat en sobres de 100g.

Descripció: el producte se elabora a partir de la selecció y pulido de las mejores pancetas de cerdo. Se condimentan con sal especias y se someten a un proceso de cocción y fumado el cual tiene como resultado las características de gusto y aroma particulares de este producto. Es un producto idóneo para bocadillos calientes o para acompañar otros platos de consumo rápido.

Formatos: pieza entera al vacío • ½ pieza vacío • Fileteado y envasado en sobres 100g.

LLOM I LLONZAT CUIT I FUMAT

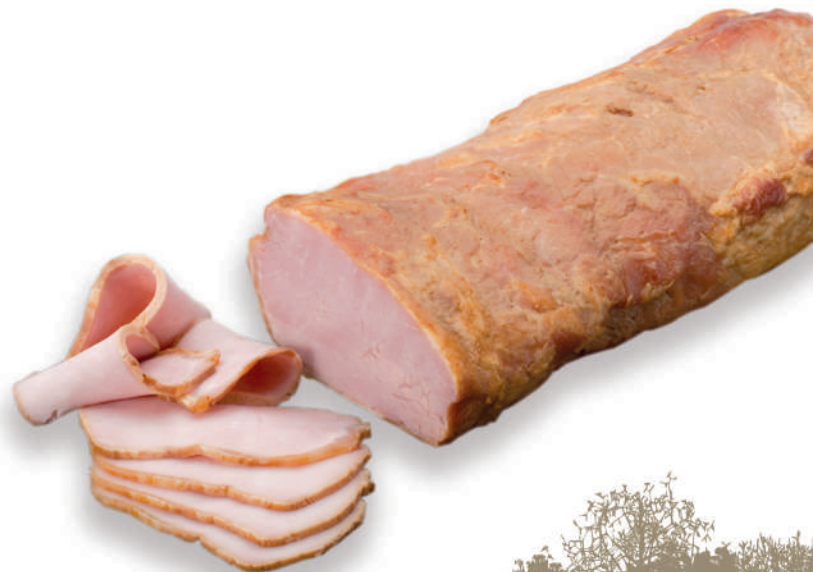
LOMO COCIDO Y AHUMADO

Descripció: es sotmet un llonzat o llom sencer a un procés i condimentació similar al de l'elaboració del pernil cuit. Això fa que aquestes peces prenguin unes característiques organolèptiques molt similars al pernil cuit, però diferenciades per un procés de curat en la cocció.

Formats: mitja peça envasada al buit • Filetejat i envasat en sobres.

Descripció: Se somete un lomo entero a una rigurosa maceración y seguidamente a un proceso de ahumado en la cocción. Es un producto ideal para comer como fiambre o también caliente a la plancha o a la parrilla.

Formatos: ½ pieza envasada al vacío (aproximadamente 1 kg) • Fileteado y envasado en sobres al vacío.





EMBOTITS CUITS EMBUTIDOS COCIDOS

Fussimanya



MOTLLE DE PEU DE PORC

MOLDE DE PIE DE CERDO

Descripció: producte obtingut a partir del desossat manual dels peus de porc cuits i posterior emmotllat. El resultat és un producte de la xarcuteria innovador i que permet assaborir els tradicionals peus de porc en un nou format, ja que és mitjançant la seva preparació en format de "carpaccio" com s'expressen millor les virtuts d'aquest derivat carni. S'aconsella que previ al tallat d'aquest producte s'emmagatzemi a temperatura molt freda (1-2°C).

Formats: barra d'1 Kg envasada al buit.

Descripció: producto obtenido a partir del deshuesado manual de los pies de cerdo cocidos y posterior moldeado. El resultado es un producto de la charcutería innovador y que permite saborear los tradicionales pies de cerdo en un nuevo formato, ya que es mediante su preparación en formato de "carpaccio" como se expresan mejor las virtudes de este derivado cárnico. Se aconseja que previo al cortado de este producto se almacene a temperatura muy fría (1-2°C).

Formats: barra de 1 Kg envasada al vacío.



MOTLE DE CARN DEL PEROL

MOLDE DE CARNE DEL PEROL

Descripció: el producte s'elabora a partir de la selecció i polit de les millors panxetes de porc. Aquestes es condimenten amb sal i espècies i es sotmeten a un procés de cocció i fumat qual dóna les característiques de gust i aroma particulars per aquest producte. És un producte idoni per a entrepans cuits o per acompanyar altres plats de consum ràpid.

Formats: barra d'1 Kg envasada al buit.

Descripció: el producto se elabora a partir de la selección y pulido de las mejores pancetas de cerdo. Se condimentan con sal especies y se someten a un proceso de cocción y fumado el cual tiene como resultado las características de gusto y aroma particulares de este producto. Es un producto idóneo para bocadillos calientes o para acompañar otros platos de consumo rápido.

Formats: barra de 1 Kg envasada al vacío.



EMBOTITS CUITS EMBUTIDOS COCIDOS

Fussimanya



MOTLLE DE PEU DE PORC AMB MOUSSE DE FOIE

MOLDE DE PIE DE CERDO
CON MOUSSE DE FOIE

Descripció: Producte obtingut a partir del desossat manual dels peus de porc cuits combinats amb foie d'ànec i posterior emmotllat. El resultat és un producte de la xarcuteria innovador i que permet assaborir els tradicionals peus de porc en un nou format, ja que és mitjançant la seva preparació en format de "carpaccio" com s'expressen millor les virtuts d'aquest derivat carni. S'aconsella que previ al tallat d'aquest producte s'emmagatzemi a temperatura molt freda (1-2°C).

Formats: barra d'1 Kg envasada al buit.

Descripción: Producto obtenido a partir del deshuesado manual de los pies de cerdo cocidos combinados con foie de pato y posterior moldeado. El resultado es un producto de la charcutería innovador y que permite saborear los tradicionales pies de cerdo en un nuevo formato, ya que es mediante su preparación en formato de "carpaccio" como se expresan mejor las virtudes de este derivado cárnico. Se aconseja que previo al cortado de este producto se almacene a temperatura muy fría (1-2°C).

Formatos: barra de 1 Kg envasada al vacío.

MOTLLE DE PEU DE PORC AMB BOTIFARRA NEGRA I FESTUCS

MOLDE DE PIE DE CERDO
CON BUTIFARRA NEGRA Y PISTACHOS

Descripció: Producte obtingut a partir del desossat manual dels peus de porc cuits combinats amb botifarra negra i festucs i posterior emmotllat. El resultat és un producte de la xarcuteria innovador i que permet assaborir els tradicionals peus de porc en un nou format, ja que és mitjançant la seva preparació en format de "carpaccio" com s'expressen millor les virtuts d'aquest derivat carni. S'aconsella que previ al tallat d'aquest producte s'emmagatzemi a temperatura molt freda (1-2°C).

Formats: barra d'1 Kg envasada al buit.

Descripción: Producto obtenido a partir del deshuesado manual de los pies de cerdo cocidos combinados con butifarra negra y pistachos y posterior moldeado. El resultado es un producto de la charcutería innovador y que permite saborear los tradicionales pies de cerdo en un nuevo formato, ya que es mediante su preparación en formato de "carpaccio" como se expresan mejor las virtudes de este derivado cárnico. Se aconseja que previo al cortado de este producto se almacene a temperatura muy fría (1-2°C).

Formatos: barra de 1 Kg envasada al vacío.





EMBOTITS CUITS EMBUTIDOS COCIDOS

Fussimanya

LLARDONS

CHICHARRONES

Descripció: aquest producte s'obté del fregit de daus de carn i grassa de porc. El resultat d'aquesta cocció és premsat per tal extreure'n el llard i donar-los la consistència necessària perquè sigui un producte cruixent i agradable al paladar. És un producte molt apreciat com aperitiu o com acompanyant d'amanides, verdures, etc....

Formats: pans de 20 cm de diàmetre i 15 d'alçada sense envasar • Pans envasats al buit • A granel • Envasat en tarrines de 100g.

Descripción: este producto se obtiene de freir los dados de carne y grasa de cerdo. El resultado de esta cocción es prensado para extraer la manteca de cerdo y dar la consistencia necesaria para que sea un producto crujiente y agradable al paladar. Es un producto muy apreciado como aperitivo o como compañero de ensaladas, verduras, etc.

Formatos: panes de 20cm de diámetro 15cm de altura sin envasar • Panes envasados al vacío • A granel • Envasados en tarrinas de 100g.



LLARD

MANTECA DE CERDO

Descripció: producte resultant de la cocció dels llardons. És un producte molt apreciat a la cuina, ja que la seva utilització dona un sabor i aroma molt particular però molt ben valorat pels amants de la cuina tradicional catalana.

Formats: tarrina de 1 Kg • Tarrina de 1/2 Kg • Tarrina de 1/4 Kg.

Descripción: producto resultante de la cocción de los chicharrones. Es un producto muy valorado a la cocina ya que su utilización da un sabor y aroma muy particulares y muy preciados a los amantes de la cocina tradicional.

Formatos: tarrina de 1 kg. • Tarrina de 1/2 kg. • Tarrina de 1/4 kg.







PREPARATS CARNIS

PREPARADOS CÁRNICOS

Són productes que han estat preparats amb carn fresca, salats, condimentats, embotits (botifarres) o enformats (hamburgueses) segons el tipus de producte que s'estigui elaborant. Són productes que s'ofereixen frescos i a punt per ser cuinats.

Botifarra crua
 Salsitxa crua
 Xoriço fresc
 Carn picada
 Pilotilles amb tela
 Pilotilles arrabossades
 Hamburgueses
 Escalopa de vedella
 Escalopa de pollastre
 Tires de pollastre
 Llibrets de llom amb pernil dolç i formatge
 Quadrats de pernil dolç i formatge
 Croquetes

Son productos que han sido preparados con carne fresca, salados, condimentados, embutidos (salchichas) o enformats (hamburguesas) según el tipo de producto que se esté elaborando. Son productos que se ofrecen frescos y listas para ser cocinados.

Butifarra
 Salchicha
 Chorizo fresco
 Carne picada
 Albondigas con tela
 Albóndigas rebozadas
 Hamburguesas
 Escalope de ternera
 Escalope de pollo
 Tiras de pollo
 Libritos de lomo con jamón dulce y queso
 Cuadrados de jamón dulce y queso
 Croquetas



PREPARATS CARNIS PREPARADOS CÁRNICOS

Fussimanya



BOTIFARRA CRUA

BUTIFARRA

Descripció: considerat com un dels embotits més clàssics dins de la xarcuteria tradicional. És un producte fresc, i que permet assaborir les propietats més bàsiques de la carn i el greix del porc. Actualment, s'elabora un ampli assortit de botifarres gràcies a la combinació d'aquest producte tradicional amb un gran ventall d'ingredients i productes de temporada. Aquests productes es comercialitzen sota la denominació de botifarra de gustos i en podem trobar de: formatge, ceba i formatge, escalivada, alls tendres, calçots, tòfona, bolets, formatge roquefort, espinacs, panses i pinyons, etc...

Formats: peces individuals en forma de collaret • Tires tipus salsitxa • Tires de botifarra sense lligar • Peces individuals en forma de collaret envasades en film o atmosfera protectora • Peces en forma de collaret envasades en film o atmosfera protectora (1 Kg).

Descripció: considerado como uno de los embutidos más clásicos dentro de la charcutería tradicional. Es un producto fresco, y que permite saborear las propiedades más básicas de la carne y la grasa del cerdo. Actualmente, se elabora un amplio surtido de salchichas gracias a la combinación de este producto tradicional con un gran abanico de ingredientes y productos de temporada. Estos productos se comercializan bajo la denominación de morcilla de gustos y podemos encontrar de: queso, cebolla y queso, escalivada, ajos tiernos, calçots, trufa, setas, queso roquefort, espinacas, pasas y piñones, etc...

Formato: piezas individuales en forma de collar • Tiras tipo salchicha • Tiras de botifarra sin atar • Piezas individuales en forma de collar envasadas en film o atmósfera protectora • 1kg de botifarra en forma de collar envasado en film o atmósfera protectora.

SALSITXA CRUA

SALCHICHA

Descripció: a partir del mateix preparat de carns que la botifarra, s'emboteix en tripa natural de calibre prim. Producte molt apreciat en l'alimentació infantil, així com en l'elaboració d'entrepans calents.

Formats: tires trenades de salsitxa • Safates de 6 unitats envasades en film o atmosfera protectora • Safates de 1 Kg envasades en film o atmosfera protectora.

Descripció: a partir del mismo preparado de carnes de la butifarra, se embute en tripa natural de calibre estrecho. Producto muy cómodo en la alimentación infantil, así como en la elaboración de bocadillos calientes.

Formatos: tiras trenadas de salchicha • Bandejas de 6 unidades envasadas en film o atmósfera protectora • Bandejas de 1 kg envasadas en film o atmósfera protectora.





PREPARATS CARNIS PREPARADOS CÁRNICOS

Fussimanya



XORIÇO FRESC CHORIZO FRESCO

Descripció: producte elaborat a partir d'una bona selecció de carn i greix de porc i amanit amb sal i espècies, la base de les quals és el pebre vermell, fet que li dóna el color ataronjat característic d'aquest producte. És un cop fregit quan aquest producte expressa les seves principals característiques organolèptiques. És un producte idoni per a barbacoes o combinat amb altres tipus de carns i productes càrnics.

Formats: tires trenades tipus salsitxes • Safates de 6 peces envasades en film o en atmosfera protectora.

Descripción: producto elaborado a partir de una buena selección de carne y grasa de cerdo y condimentado con sal y especias, la base de las cuales es la pimienta roja, hecho que le da el color anaranjado característico de este producto. Es una vez frito cuando expresa sus principales características organolépticas. Es un producto idóneo para barbacoas o combinado con otros tipos de carnes y productos cárnicos.

Formatos: tiras trenzadas tipo salchicha • Bandeja de 6 piezas envasadas en film o en atmósfera protectora.

CARN PICADA / CARN PICADA PILOTILLES

CARNE PICADA

Descripció: producte elaborat a partir de la mateixa selecció de carns que la botifarra i amanit amb sal i pebre. Per tant, aquest producte es comercialitza just abans de ser embotit.

Formats: safates de 1 Kg envasades en film o atmosfera protectora.

Descripción: producto elaborado a partir de la misma selección de carnes que la botifarra y condimentada con sal y pimienta. Por lo tanto, este producto se comercializa justo antes de ser embutido.

Formatos: bandeja de 1 kg envasadas en film o atmósfera protectora.





PREPARATS CARNIS PREPARADOS CÁRNICOS

Fussimanya



PILOTILES AMB TELA

ALBÓNDIGAS CON TELA

Descripció: producte que parteix de la mateixa selecció de carns que la resta de preparats carnis, hi afegim, ou pasteuritzat, all i julivert per tal de poder donar-li la forma característica de les pilotilles. A partir d'aquest producte se'n comercialitzen diferents variants: pilotilles arrabossades i pilotilles amb tela.

Formats: safates de 15 peces aproximadament envasades i atmosfera protectora.

Descripció: producto que parte de la misma selección de carnes que el resto de preparados cárnicos, se añade, huevo pasteurizado, ajo y perejil para poder dar la forma característica de las albóndigas. A partir de este producto se comercializan diferentes variantes: albóndigas rebozadas y albóndigas con tela.

Formatos: bandeja de 15 unidades aprox. envasadas en atmósfera protectora.



PILOTILLES ARRABOSSADES

ALBÓNDIGAS REBOZADAS

Descripció: producte que parteix de la mateixa selecció de carns que la resta de preparats carnis, hi afegim, ou pasteuritzat, all i julivert per tal de poder donar-li la forma característica de les pilotilles. A partir d'aquest producte se'n comercialitzen diferents variants: pilotilles arrabossades i pilotilles amb tela.

Formats: safates de 15 peces aproximadament envasades i atmosfera protectora.

Descripció: producto que parte de la misma selección de carnes que el resto de preparados cárnicos, se añade, huevo pasteurizado, ajo y perejil para poder dar la forma característica de las albóndigas. A partir de este producto se comercializan diferentes variantes: albóndigas rebozadas y albóndigas con tela.

Formatos: bandeja de 15 unidades aprox. envasadas en atmósfera protectora.



PREPARATS CARNIS PREPARADOS CÁRNICOS

Fussimanya

CANVIAR DESCRIPCIÖ

HAMBURGUESES

HAMBURGUESAS



Descripció: producte elaborat a partir de la mateixa selecció de carnis que la botifarra crua i condimentat amb pebre i sal. Aquestes són emmotllades donant-los la forma característica de les hamburgueses. Aquest producte s'elabora en diferents variants, tan pel què fa a barreja de carnis com a ingredient que s'hi addicionen. Així doncs es comercialitzen hamburgueses de porc, vedella, porc i vedella, de ceba, de ceba amb formatge, amb bacó i formatge, de carn de pilotilles, entre d'altres gustos.

Formats: safates de 4 peces envasades en atmosfera protectora • Safates de 6 peces envasades en atmosfera protectora • A granel.

Fotos (d'esquerra a dreta i de dalt a baix): hamburguesa de porc · hamburguesa de porc amb carn de pilotilles · hamburguesa de vedella · hamburguesa de porc amb formatge · hamburguesa de porc amb bacon i formatge · hamburguesa de vedella amb formatge.

Descripció: producto elaborado a partir de la misma selección de carnis que la botifarra cruda y condimentado con pimienta y sal. Estas son moldeadas dándoles la forma característica de las hamburguesas. Este producto se elabora en diferentes variantes, tan en cuanto a mezcla de carnis como ingrediente que se adicionan. Así pues se comercializan hamburguesas de cerdo, ternera, cerdo y ternera, de cebolla, de cebolla con queso, con bacon y queso, de carne de albóndigas, entre otros gustos.

Formatos: Bandeja de 4 piezas envasadas en atmósfera protectora • Bandeja de 6 piezas envasadas en atmósfera protectora • A granel.

Fotos (de izquierda a derecha y de arriba a abajo): hamburguesa de cerdo · hamburguesa de cerdo con carne de albóndigas · hamburguesa de ternera · hamburguesa de cerdo con queso · hamburguesa de cerdo con bacon y queso · hamburguesa de ternera con queso.

HAMBURGUESES XL

HAMBURGUESAS XL

Formats: pes a convenir entre 200 i 400 gr.

Fotos (d'esquerra a dreta): hamburguesa de porc amb formatge · hamburguesa de vedella.

Formats: peso a convenir entre 200 y 400 gr.

Fotos (de izquierda a derecha): hamburguesa de cerdo con queso · hamburguesa de ternera.





PREPARATS CARNIS

PREPARADOS CÁRNICOS

Fussimanya



ESCALOPA DE VEDELLA

ESCALOPE DE TERNERA

Descripció: Versió arrebossada del bistec de vedella. Utilitzant vedelles de menys de 24 mesos, es tallen els bistecs a làmines de 3-4mm i s'arrebossen amb la mescla d'ou pasteuritzat i la barreja de pa ratllat. El contrast del cruixent de l'arrebossat i la tendresa del bistec de vedella són una altra manera d'assaborir el típic bistec de vedella, fent-l'ho molt atractiu per a plats combinats, menús o perquè els consumeixin la canalla.

Formats: 12 talls envasats en pórex i film, o bé 4 talls envasats en safata de plàstic i atmosfera protectora.

Descripción: Versión rebozada del bistec de ternera. Utilizando terneras de menos de 24 meses, se cortan los bistecs a láminas de 3-4mm y se rebozan con la mezcla de huevo pasteurizado y la mezcla de pan rallado. El contraste del crujiente del rebozado y la ternura del bistec de ternera son otra manera de saborear el típico bistec de ternera, haciéndose lo muy atractivo para platos combinados, menús o para que los consuman los niños.

Formatos: 12 cortes envasados en pórex y film, o bien 4 cortes envasados en bandeja de plástico y atmósfera protectora.

ESCALOPA DE POLLASTRE

ESCALOPE DE POLLO

Descripció: Consisteix en l'arrebossat del pit de pollastre desossat i tallat a làmines. La textura característica del pit de pollastre, tendre i melosa, combinada amb la sensació cruixent de l'arrebossat fan d'aquest producte un bon reclam perquè els nens de la casa consumeixin pollastre sense cap impediment.

Formats: 12 talls envasats en pórex i film, o bé 4 talls envasats en safata de plàstic i atmosfera protectora.

Descripción: Consiste en el rebozado de la pechuga deshuesado y cortado en láminas. La textura característica de la pechuga, tierno y melosa, combinada con la sensación crujiente del rebozado hacen de este producto un buen reclamo para que los niños de la casa consuman pollo sin ningún impedimento.

Formatos: 12 cortes envasados en pórex y film, o bien 4 cortes envasados en bandeja de plástico y atmósfera protectora.





PREPARATS CARNIS PREPARADOS CÁRNICOS

Fussimanya



LLIBRETS DE LLOM AMB PERNIL DOLÇ I FORMATGE

LIBRITOS DE LOMO CON JAMÓN DULCE Y QUESO



Descripció: portem als vostres mostradors el clàssic llibret de llom amb formatge arrebossat. Tallem el llom a làmines de 3 mm de gruix, afegim una làmina de formatge per fondre, un tall del pernil cuit de Fussimanya i l'arrebossem amb ou i la barreja de pa ratllat. La degustació d'aquest producte ens porta a una combinació de gustos i textures diferents gràcies al cruixent de l'arrebossat, la cremositat del formatge i la consistència però melositat de tall de llom.

Formats: 12 talls envasats en pòrex i film, o bé, 4 talls envasats en safata de plàstic i atmosfera protectora.

Descripció: llevamos a vuestros mostradores el clásico libreto de lomo con queso rebozado. Cortamos el lomo en láminas de 3 mm de espesor, añadimos una lámina de queso para fundir, un corte del jamón cocido de Fussimanya y la rebozamos con huevo y la mezcla de pan rallado. La degustación de este producto nos lleva a una combinación de sabores y texturas diferentes gracias al crujiente del revoque, la cremosidad del queso y la consistencia pero melosidad de corte de lomo.

Formats: 12 cortes envasados en pòrex i film, o bien, 4 cortes envasados en bandeja de plàstic i atmosfera protectora.

TIRES DE POLLASTRE

TIRAS DE POLLO

Descripció: tallem el pit de pollastre desossat en tires una mica més gruixudes que un dit; les submergim amb ou i les arrebossem amb pa ratllat. La seva forma i textura final, el fan un producte idoni per combinar-lo amb diferents salses i formar part dels millors assortits de tapes que es poden oferir, tant a nivell domèstic com en la restauració.

Formats: 1kg (aprox) de tires de pollastre envasades en pòrex i film, o bé 300gr. de tires envasades en safata de plàstic i atmosfera protectora.

Descripció: cortamos la pechuga de pollo deshuesado en tiras un poco más gruesas que un dedo; las sumergimos con huevo y las rebozamos con pan rallado. Su forma y textura final, lo hacen un producto idóneo para combinarlo con diferentes salsas y formar parte de los mejores surtidos de tapas que se pueden ofrecer, tanto a nivel doméstico como en la restauración.

Formats: 1kg (aprox) de tiras de pollo envasadas en pòrex i film, o bien 300gr. de tiras envasadas en bandeja de plàstic i atmosfera protectora.

QUADRATS DE PERNIL DOLÇ I FORMATGE

CUADRADOS DE JAMÓN DULCE Y QUESO



Descripció: innovem el famós rotlle de pernil dolç i formatge donant-li forma quadrada. Tallem les nostres barres de pernil cuit en format york (barra) a làmines gruixudes (3mm), afegim una làmina de formatge per fondre i els arrebossem amb ou i pa ratllat. Aquesta combinació aporta una nova sensació organolèptica al clàssic llibret amb formatge, fent-lo més apetitós al paladar dels nens.

Formats: 10 talls envasats en pòrex i film, o bé 4 talls envasats en safata de plàstic i atmosfera protectora.

Descripció: innovamos el famoso rollo de jamón dulce y queso dándole forma cuadrada. Cortamos nuestras barras de jamón cocido en formato york (barra) en láminas gruesas (3mm), añadimos una lámina de queso para fundir y los rebozamos con huevo y pan rallado. Esta combinación aporta una nueva sensación organoléptica al clásico libreto con queso, haciéndolo más apetitoso al paladar de los niños.

Formats: 10 cortes envasados en pòrex i film, o bien 4 cortes envasados en bandeja de plàstic i atmosfera protectora.



PREPARATS CARNIS PREPARADOS CÁRNICOS

Fussimanya



CROQUETES CROQUETAS

Descripció: producte de forma cilíndrica d'uns 5 centímetres de llargada i 30g de massa (aproximadament). La base és la beixamel acompanyada per cadascun dels gustos que caracteritzen els diferents tipus de croquetes que elaborem a les nostres instal·lacions (pernil, llonganissa, pollastre, bolets, etc...). Gràcies a l'arrebossat extern, un cop la croqueta ha estat cuinada, es mostra cruixent per fora i cremosa a l'interior. A mesura que anem degustant la beixamel, aquesta ens expressa el gust característic de cada croqueta trobant, en alguns casos, els trossets del producte que ens aportarà el gust (pernil, llonganissa, bolets, etc...).

Formats:

- 28 unitats (1kg aproximadament), envasades en safates de porex i segellades amb film transparent.
- 14 unitats (0,5 kg aproximadament), envasades en safates de porex i segellades amb film transparent.
- Safates de 12 unitats envasades en Atmosfera protectora.

Descripció: producto de forma cilíndrica de unos 5 centímetros de largo y 30g de masa (aproximadamente). La base es la bechamel acompañada por cada uno de los gustos que caracterizan los diferentes tipos de croquetas que elaboramos en nuestras instalaciones (jamón, salsichón, pollo, setas, etc...). Gracias al enlucido externo, una vez la croqueta ha sido cocinada, se muestra crujiente por fuera y cremosa en el interior. A medida que vamos degustando la bechamel, esta nos expresa el sabor característico de cada croqueta encontrando, en algunos casos, los trocitos del producto que nos aportará el gusto (jamón, salsichón, setas, etc...).

Formatos:

- 28 unidades (1kg aproximadamente), envasadas en bandejas de porex y selladas con film transparente.
- 14 unidades (0,5 kg aproximadamente), envasadas en bandejas de porex y selladas con film transparente.
- Bandejas de 12 unidades envasadas en Atmosfera protectora.



PRODUCTES DE L'ESPECEJAMENT DEL PORC (FRESC)

PRODUCTOS DEL DESPIECE DEL CERDO (FRESCO)

Les carns utilitzades per a la venda de peces nobles del porc provenen de porcs seleccionats, majoritàriament femelles, els quals han rebut una alimentació a base de pinsos elaborats a partir d'una selecció equilibrada de matèries primeres que li conformen una bona proporció de greix i magre.

Aquest fet ens permet obtenir carns amb una coloració agradable a la vista, amb poc contingut d'aigua, però que expressa les seves millors propietats després de la cocció: gustosa, però suau al paladar, aroma agradable i apte per formar part dels millors plats de la cuina casolana.

Llom
Llonzat
Filet
Panxeta
Carn magre
Papada
Costella
Galtes

Las carnes utilizadas para la venta de piezas nobles del cerdo provienen de cerdos seleccionados, mayoritariamente hembras, los cuales han recibido una alimentación a base de piensos elaborados a partir de una selección equilibrada de materias primas que le conforman una buena proporción de grasa y magro. Este hecho nos permite obtener carnes con una coloración agradable a la vista, con poco contenido de agua, pero que expresa sus mejores propiedades después de la cocción: sabrosa, pero suave al paladar, aroma agradable y apto para formar parte de los mejores platos de la cocina casera.

Lomo
Chuleta
Solomillo
Panceta
Carne magra
Papada
Costilla
Carrilleras



PRODUCTES DE L'ESPECEJAMENT DEL PORC (FRESC)

PRODUCTOS DEL DESPIECE DEL CERDO (FRESCO)

Fussimanya



llom · lomo



llonzat · chuleta



filet · solomillo



panxeta · panceta



carn magre · carne magra



papada · papada



costella · costilla



galtes · carrilleras

PRODUCTES DE L'ESPECEJAMENT DEL PORC (FRESC)

PRODUCTOS DEL DESPIECE DEL CERDO (FRESCO)



Fussimanya

LES NOSTRES BOTIGUES

NUESTRAS TIENDAS



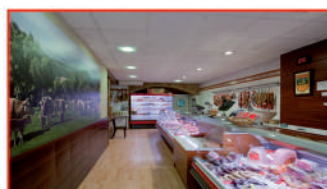
TAVÈRNOLES

Ctra. Parador Km 7
08519 Tavèrnoles
93 812 21 88



MANLLEU

Avda. de Roma, 202
08560 Manlleu
93 851 21 21



TORELLÓ

C/ Sant Miquel, 4
08570 Torelló
93 859 49 65



TONA

C/ Major, 3
08551 Tona
93 887 01 72



VIC

CARRER TAGAMANENT
C/ Tagamanent, 1
08500 Vic
93 883 56 67



VIC

CARRETERA DE RODA
Ctra. de Roda, 2
08500 Vic
93 886 10 73



VIC

CARRER VERDAGUER
C/ Verdaguer, 4
08500 Vic
93 883 41 68



RODA DE TER

Plaça Verdaguer
08510 Roda de Ter
93 850 02 19

BOTIGA ONLINE: www.fussimanya.cat/botiga-virtual

TIENDA ONLINE: www.fussimanya.cat/tienda-online/?lang=es

