



La compañía de Girona estará presente en el stand 591 del Hall 5

Casademont presenta su gama de charcutería gourmet en la feria Tavola de Bélgica

- *La empresa de Girona aprovechará su presencia en este escaparate internacional para presentar su gama de charcutería Premium que rinde homenaje a su fundador, Jaume Casademont*
- *Casademont también mostrará sus productos más tradicionales como el fuet, el salchichón, el chorizo y el jamón serrano, además de su gama clean label*



Girona, 9 de Marzo de 2016.- Casademont, líder en la elaboración de fuets y charcutería desde hace 60 años, participará en la próxima edición de la feria Tavola que se celebrará en Bélgica del 13 al 15 de marzo. Un punto de encuentro donde se darán a conocer los mejores productos frescos y delicatessen del mercado internacional y que reúne a más de 17.000 profesionales de la distribución y el negocio de la restauración. La compañía de Girona estará presente en el stand número 591 situado en el Hall 5.

Casademont aprovechará su presencia en esta exposición de la ciudad Belga para presentar **Jaume Casademont**, su nueva gama de charcutería gourmet que rinde homenaje a su



fundador, con productos basados en los sabores de antaño y elaborados con la receta original nacida en el pequeño obrador de los Casademont hace más de seis décadas.

Esta nueva familia incluye cinco selectas recetas, elaboradas a pequeña escala en el obrador de Casademont para satisfacer a los paladares más exigentes: Jamón cocido, pechuga de pavo, chorizo, salchichón y la insignia de la casa: el fuet. Con un sabor, textura y aroma fieles a los de antaño, estos productos se convierten en un auténtico homenaje a los orígenes y valores de Casademont: la pasión, la excelencia, la tierra.

Además, la empresa de Girona aprovechará su presencia en la feria Tavola para mostrar otros productos con gran éxito internacional como el Jamón Serrano, los mini fuet sabores; o los más clásicos de Casademont como el fuet, el producto emblema de la compañía, así como el chorizo o el salchichón extra. Respecto a sus propuestas más delicadas, la compañía presentará Summum, una completa gama de productos gourmet con maridajes sorprendentes y originales combinaciones que incluye, entre otros productos, tres originales variedades de fuet artesano combinado con higos, queso cabrales y pimienta verde; Carpaccio, de ternera, y pavo que, combinado con aroma de trufas y pistachos, da lugar a unos productos exquisitos.

Asimismo, en este gran escaparate internacional del negocio de la alimentación gourmet, Casademont expondrá Nature, su primera gama de embutidos curados sin alérgenos, colorantes ni conservantes. Una completa gama de productos *'clean label'* formada por salchichón, fuet y chorizo que preservan toda la frescura, aroma y sabor de la charcutería tradicional y que, además, están elaborados sin lactosa, soja, gluten, conservantes ni colorantes.

Acerca de Casademont

<http://www.casademont.com>

Casademont es una empresa líder en la elaboración de fuets y charcutería desde hace 60 años. Con sede en Bonmatí (Girona) y dos centros productores en Girona, Casademont aúna la tradición de cuatro generaciones de charcuteros y la tecnología más avanzada del sector para ofrecer a los consumidores productos cárnicos de gran calidad.

La inversión en I+D de la compañía ha permitido diseñar productos y sabores nuevos y combinaciones poco convencionales, como el fuet de higos o de cabrales, así como una gama de embutidos especialmente diseñada para personas con alergias alimentarias, además del fuet, el producto estrella de Casademont. Esta innovación constante de procesos y productos, la calidad de sus referencias, la gestión del equipo y la tradición fuetera de la compañía han permitido a Casademont consolidarse como un referente en la industria de la charcutería a nivel mundial.



Con una capacidad para producir 25.000 toneladas anuales de embutidos curados, cocidos, loncheados y Jamones, las ventas de la compañía fuera del mercado español ya ascienden al 55% de su producción a más de 50 países de los 5 continentes.

Para más información sobre Casademont, contactar con:

Mireia González / Sofía Borrás · mgonzalez@arenalia.com / sborras@arenalia.com

Arenalia Comunicación - Telf. 93 232 00 44