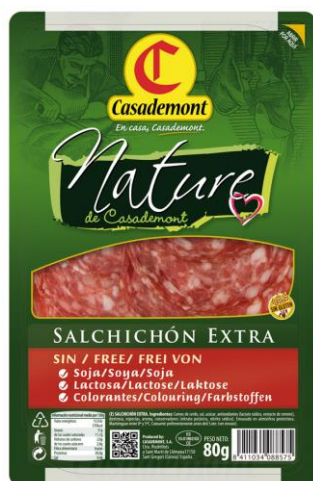




La compañía de Girona estará presente en el stand 113 del Hall 6A

Casademont presentará su gama *clean label* en SIAL 2016

- *Nature es la primera gama de embutidos curados sin alérgenos, colorantes ni conservantes lanzada en el mercado español.*
- *Actualmente, Casademont exporta a los 5 continentes con el objetivo de consolidar su presencia en el mercado norteamericano.*



Girona, 14 de octubre de 2016.- Casademont, líder en la elaboración de fuets y charcutería desde hace 60 años, participará en la próxima edición de la feria SIAL 2016, el mayor escaparate internacional de la industria de la alimentación y las nuevas tendencias del mercado que reúne a profesionales de todo el mundo y que se celebrará en París del 16 al 20 de octubre. La compañía de Girona estará presente en el stand número 113 situado en el Hall 6A.

En esta cita obligada con la innovación, las últimas tendencias y la internacionalización del sector, Casademont presentará la gama **Nature**, el primer surtido de embutidos curados sin alérgenos, colorantes ni conservantes lanzada en el mercado español. 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.

Cada vez más son los consumidores que demandan productos preparados de forma natural, a partir de recetas tradicionales, y que minimizan el uso de aditivos. Gracias a la inversión en I+D de la compañía, **Casademont Nature**, elimina estos elementos. Asimismo, Nature se posiciona como la mejor opción para todas aquellas personas con problemas de alergias, ya que esta gama está libre de aditivos que habitualmente utiliza la industria charcutera en la elaboración de sus productos.

Casademont también traerá a París su nueva línea de fuets recubiertos de especias que aportan una aroma muy especial al paladar. Además, la empresa de Girona aprovechará su presencia en SIAL 2016 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.

Entre otras novedades, Casademont mostrará **Jaume Casademont**, su 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 familia incluye cinco selectas recetas, para satisfacer a los paladares más exigentes: Jamón cocido, pechuga de pavo, chorizo, salchichón y la insignia de la casa: el fuet.

Ambicioso plan de internacionalización

La apuesta constante por la innovación y la calidad de sus productos ha sido clave en su firme apuesta por la internacionalización. Actualmente, las ventas de Casademont fuera del mercado español ascienden al 55%, con el objetivo de alcanzar el 70% en dos años. La compañía exporta a los 5 continentes con especial demanda por parte de los países del centro de Europa y Sudamérica. Actualmente, los esfuerzos de la compañía están centrados en consolidar su mercado en Norteamérica.

Entre otras estrategias, Casademont basa su plan de expansión internacional construyendo alianzas con empresas locales para colaborar en ámbitos como el tecnológico, comercial, legal o logístico. Este modelo ya se ha implantado con gran éxito en Rusia. Gracias a la alianza sellada con la empresa Atria Russia, un grupo de capital finlandés fuertemente implantado en



el mercado ruso, Casademont ha recuperado las ventas y su presencia en este país donde la compañía inició sus exportaciones hace más de una década.

Desde finales de 2014, Atria comercializa a través de su red de distribución en Rusia varios productos bajo la enseña de Casademont: fuet extra, salchichón extra y chorizo extra.

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.

Para más información sobre Casademont, contactar con:

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

Arenalia Comunicación - Telf. 660 201 020