



NOTA DE PREMSA



LA LLONGANISSA DE VIC PARTICIPA COM A EXPOSITOR A LA FIRA ANUGA

La IGP Llonganissa de Vic comença demà la seva participació a la fira Anuga, que té lloc des de demà dia 10 fins el 14 d'octubre, a la ciutat alemanya de Colònia.

9/10/15 – Des de demà i fins el proper 14 d'octubre, la IGP Llonganissa de Vic exposarà el seu producte a l'estand que la Federació Catalana d'Indústries de la Carn (FECIC) té dintre el pavelló monogràfic de carnis Anuga Meat. Aquest espai específic per a carnis, situat al Hall 6.1, serà el més important de la mostra, ja que comptarà amb la presència de 870 expositors nacionals i internacionals que representen els segments de la carn, els embotits, la carn de caça i les aus. Els visitants podran tastar la Llonganissa i agafar material promocional de la IGP, on s'explica les característiques i qualitats del seu producte, quin és el procés d'elaboració, quines empreses formen la IGP o dades de contacte per a la distribució del producte.

Aquesta acció comercial s'emmarca dintre l'estratègia d'internacionalització de la IGP, que té com a objectiu principal obrir nous mercats exteriors per a la Llonganissa de Vic, i que es du a terme per mitjà de la participació en diferents fires agroalimentàries mundials i l'aportació de material promocional i de producte per fer tast a diferents esdeveniments gastronòmics i culturals d'arreu del món.

Sobre IGP Llonganissa de Vic

La Llonganissa de Vic s'elabora en empreses ubicades en els municipis que integren la Plana de Vic, que estan inscrites en els registres del Consell Regulador de la IGP Llonganissa de Vic. Per a l'elaboració del producte només s'utilitzen carns magres de porc seleccionades, a més de sal i pebre negre. Actualment, la IGP la componen les següents empreses: Embotits Artesans Can Duran, Embotits Salgot, Sucesores de J. Pont, Agroalimentària de Savassona (marca Fussimanya), Casa Riera Ordeix, Embotits Casolans Ca La Glòria (marca Casa Oms), Aliments i Embotits (marca Bon Vic) i Embutidos Solá.