

Amb el suport de:



**Generalitat  
de Catalunya**

**LLOGANISSA  
VIC**



I · G · P

**I.G.P. LLOGANISSA DE VIC**

Ronda St. Pere, 19-21, 5-6  
08010 Barcelona  
Tel. (+34) 93 268 26 31  
Fax (+34) 93 268 03 90  
info@lloganissadevic.cat  
www.lloganissadevic.cat



Tasta-la, assaboreix-la i  
descobriràs per què és l'orgull  
de tota una comarca.



I · G · P

**LLOGANISSA  
VIC**



## L'aparença d'un sabor únic

La Llonganissa de Vic presenta uns trets específics en el seu aspecte que també ajuden a distingir-la de les llonganisses que no tenen el distintiu de qualitat.

El color vermell intens i brillant al tall deixa perfectament visible els petits daus de greix i el pebre en gra que integren la tradicional composició d'aquest producte. Externament destaca la flora que durant el procés d'assecatge s'ha assentat en les tripes naturals que han servit per embotir les carns de porc seleccionades.

## Llonganissa de Vic

L'aire fred i sec del nord, el càlid i humit oreig del Mediterrani, juntament amb l'omnipresent boira de la Plana de Vic, dibuixen les condicions òptimes per premiar el nostre paladar amb el sabor i aroma exquisits de la Llonganissa de Vic.

## Els benefiells d'un sabor intens

Les qualitats nutricionals de la Llonganissa de Vic responen als estàndards que defineixen l'alimentació mediterrània. Així doncs, tenim que un entrepà de 100g de Llonganissa de Vic ens aporta:

Proteïnes amb un alt contingut en aminoàcids essencials, que només podem incorporar a través de l'alimentació.

Greixos: el 70% del greix és insaturat. A més presenta una bona proporció d'Àcids Grassos Monoinsaturats (AGM) que no incideixen en la formació de colesterol.

Vitamines del grup B, Vitamina C i E i minerals que ajuden a evitar l'anèmia i participen en la formació dels ossos i els teixits.

Flora làctica activa similar a la del iogurt. Són sobradament reconeguts els efectes beneficiosos d'alguns microorganismes tradicionalment presents en els processos fermentatius naturals.

