

LA IGP SALCHICHÓN DE VIC PRESENTE EN LA GUÍA REPSOL 2015

Los productos de la IGP Salchichón de Vic han sido incluidos dentro la “Guía de los mejores alimentos y bebidas no perecederas de España” lanzada por la Guía Repsol.

12/12/14 – Esta guía de alimentos, elaborada en colaboración con la Asociación de Amigos de la Real Academia de Gastronomía, incluye el Salchichón de Vic entre las 2.000 referencias seleccionadas con un alto nivel de calidad, de 40.000 que se valoraron, y que se han agrupado en 8 categorías de productos más selectos.

Este directorio nace como una iniciativa que anima a descubrir España a través de los productos no perecederos de mayor calidad y refleja la enorme variedad del patrimonio gastronómico español. Uno de los aspectos que ha contribuido a la inclusión de la IGP Salchichón de Vic en esta guía es su proceso de elaboración artesanal y natural, que sólo utiliza carnes magras de cerdo seleccionadas, además de sal y pimienta negra.

Los lectores, tanto de la versión en papel como de la digital, pueden encontrar información detallada del Salchichón de Vic: su historia, su origen, el proceso de elaboración, la materia primera que se utiliza, características nutricionales, los consejos de consumo o qué empresas forman la IGP.

Sobre IGP Salchichón de Vic

El Salchichón de Vic se elabora en empresas ubicadas en los municipios que integran la Plana de Vic, que están inscritas en los registros del Consejo Regulador de la IGP Salchichón de Vic. Actualmente, está compuesta por las siguientes empresas: 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) y Embotits Solà.