

Con el apoyo de:



**Generalitat  
de Catalunya**

# SALCHICHÓN VIC



I · G · P

## **I.G.P. SALCHICHÓN 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](mailto:info@lloganissadevic.cat)

[www.lloganissadevic.cat](http://www.lloganissadevic.cat)



Pruébala, saboréala y  
descubrirás el porqué es el  
orgullo de toda una comarca.





## La apariencia de un sabor único

El Salchichón de Vic presenta unas características específicas en su aspecto que también ayudan a distinguirlo de los salchichones que no tienen el distintivo de calidad.

El color rojo intenso y brillante al corte deja perfectamente visible los pequeños dados de grasa y la pimienta en grano que integran la tradicional composición de este producto. Externamente destaca la flora que durante el proceso de secado se ha asentado en las tripas naturales que han servido para embutir las carnes de cerdo seleccionadas.

## Salchichón de Vic

El aire frío y seco del norte, el cálido y húmedo oro del Mediterráneo, junto con la omnipresente niebla de la Plana de Vic, dibujan las condiciones óptimas para premiar a nuestro paladar con el sabor y aroma exquisitos del Salchichón de Vic.





## Los beneficios de un sabor intenso

Las calidades nutricionales del Salchichón de Vic responden a los estándares que definen la alimentación mediterránea. Así pues, tenemos que un bocadillo de 100gr de Salchichón de Vic nos aporta:

Proteínas con un alto contenido en aminoácidos esenciales, que sólo podemos incorporar a través de la alimentación.

Grasas: el 70% de la grasa es insaturada. Además presenta una buena proporción de Ácidos Grasos Monoinsaturados (AGM) que no inciden en la formación de colesterol.

Vitaminas del grupo B, Vitamina C y E y minerales que ayudan a evitar la anemia y participan en la formación de los huesos y los tejidos.

Flora láctica activa similar a la del yogur. Son sobradamente reconocidos los efectos beneficiosos de algunos microorganismos tradicionalmente presentes en los procesos fermentativos naturales.

