

Los inicios de un sabor tradicional

Hablar del Salchichón de Vic es hablar de uno de los elaborados cárnicos más antiguos de Cataluña. Gracias a nuestra larga trayectoria, entre los alimentos tradicionales catalanes disfrutamos de un prestigio incuestionable.

Las primeras referencias escritas sobre el Salchichón de Vic datan del año 1456. Antiguamente este producto se elaboraba en las masías ubicadas en la Plana de Vic como un método de conservación de las carnes. Con el fin de proteger este producto ancestral sus elaboradores siempre hemos buscado preservar el nombre y el modo de hacer tradicional, hecho por el cual la Unión Europea le ha concedido al Salchichón de Vic uno de los distintivos de calidad más prestigiosos: la Indicación Geográfica Protegida Salchichón de Vic.

La calidad de un sabor exquisito

Para garantizar que el Salchichón de Vic cumple permanentemente los altos niveles de composición y calidad, el Consejo Regulador de la IGP Salchichón de Vic, el único organismo con autoridad para conceder este distintivo, encomendó a una Entidad de Certificación independiente y de reconocido prestigio la verificación de los procesos que siguen las empresas, así como el análisis de los salchichones que comercializan. De esta manera nos aseguramos que se respeta la normativa de calidad europea.

La apariencia de un sabor único

El Salchichón de Vic presenta unos rasgos específicos en su aspecto que también ayudan a distinguirlo de los salchichones que no tienen el distintivo de calidad.

El color rojo intenso y brillante en el 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.

Los beneficios de un sabor intenso

Las cualidades nutricionales del Salchichón de Vic responden a los estándares que definen la alimentación mediterránea. Así pues, un bocadillo de 100g 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, Vitaminas 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.

Els inicis d'un sabor tradicional

Parlar de la Llonganissa de Vic és parlar d'un dels elaborats carnis més antics de Catalunya. Gràcies a la nostra llarga trajectòria, entre els aliments tradicionals catalans gaudim d'un prestigi inqüestionable.

Les primeres referències escrites sobre la Llonganissa de Vic daten de l'any 1456. Antigament aquest producte s'elaborava a les masies ubicades a la Plana de Vic com un mètode de conservació de les carns. Per tal de protegir aquest producte ancestral els seus elaboradors sempre hem mirat de preservar-ne el nom i la manera de fer tradicional, fet pel qual la Unió Europea li ha concedit a la Llonganissa de Vic un dels distintius de qualitat més prestigiosos: la Indicació Geogràfica Protegida Llonganissa de Vic.

La qualitat d'un sabor exquisit

Per garantir que la Llonganissa de Vic compleix permanentment els alts nivells de composició i qualitat, el Consell Regulador de la IGP Llonganissa de Vic, l'únic organisme amb autoritat per concedir aquest distintiu, va encomanar a una Entitat de Certificació independent i de reconegut prestigi la verificació dels processos que segueixen les empreses, així com l'anàlisi de les llonganisses que comercialitzen. D'aquesta manera ens assegurarem que es respecta la normativa de qualitat europea.

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.

Els beneficis 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 Grasos 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.

The origins of a traditional flavour

To talk about the Vic sausage is to talk about one of the oldest meat products in Catalonia. Thanks to our long history this product enjoys unquestioned prestige among traditional Catalan food products.

The first written record of the Vic sausage dates back to 1456. In the old days, this product was made in the farmhouses of the Vic valley as a method of preserving meat. In order to protect this tradition, the manufacturers have always sought to preserve its name and the traditional way it is made, for this reason the European Union has granted the Vic sausage one of the most prestigious quality labels, the Protected geographical indication (PGI).

Only meat companies located in the Vic valley may use the name "Vic sausage" (Llonganissa de Vic) for their product, provided they meet the stringent requirements established by EU legislation.

The quality of exquisite taste

To ensure that the Vic sausage complies consistently with the high quality and composition requirements, the PGI regulatory board for Vic sausage, who are the only body authorised to grant this distinction, commissioned an independent and prestigious certification agency to verify the processes adopted by the manufacturing companies of the Vic sausage and also analyse the sausages they produce. This way there can be a guarantee of compliance with European quality regulations.

The look of unique taste

The Vic sausage has a very distinctive appearance that helps to distinguish it from other sausages which don't have the seal of quality. When the sausage is cut it has an intense bright red colour and it shows perfectly the small dices of fat and peppercorn, which are key ingredients of the traditional formula. On the outside stands out a certain flora that grow during the drying process on the natural tripe's, these are used to stuff the selected pork meats.

The benefits of an intense taste

The nutritional values of the Vic sausage are in line with the standards of the or that define the Mediterranean diet. The nutritional value of 100g Vic sausage sandwich is:

Proteins rich in essential amino acids, which can only be obtained through the diet.

Fat: 70% it's unsaturated. As well it has a high content of monounsaturated fatty acids (MUFA) that do not produce cholesterol.

Vitamins from the B group, vitamins C and E and minerals which helps prevents anaemia and contribute to the development or growing of bones and tissues.

Active lactic Flora similar to the yogurt one. There are well known beneficial effects of some of the microorganisms that are present in the natural fermentation process.

Salchichón de Vic

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

The cold, dry air from the north, the hot and humid air from the Mediterranean and the omnipresent fog hovering over the Vic valley create the ideal conditions for Vic sausage, and our senses are rewarded with its exquisite flavour and rich aroma.

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



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@llonganissadevic.cat
 www.llonganissadevic.cat



SPLENDID FOODS, S.A.U.

Gurri, 2 – 08553 · SEVA
 Tel. : (+34) 93 889 23 35 – Fax : (+34) 93 889 20 78
 E-mail : info@splendid-foods.com
 Web : www.canduran.com



EMBOTITS SALGOT, S.A.

Plaça Major, 14 – 08591 · AIGUAFREDA
 Tel. : (+34) 93 844 20 20 – Fax : (+34) 93 844 01 01
 E-mail : comercial@salgot.com
 Web : www.salgot.com



SUCESORES DE J. PONT, S.A.

Ctra. de Ribes, 185-187 – 08550
 ELS HOSTALETS DE BALENYÀ
 Tel. : (+34) 93 889 84 94 – Fax : (+34) 93 889 84 60
 E-mail : jpont@jpont.com
 Web : www.jpont.com



CASA RIERA ORDEIX
 — DESDE 1852 —
 CASA RIERA ORDEIX, S.A.

Plaça dels Màrtirs, 14 – 08500 · VIC
 Tel. : (+34) 93 889 30 34 – Fax : (+34) 93 889 31 59
 E-mail : info@casarieraordeix.com
 Web : www.casarieraordeix.com



EMBOTITS CASOLANS CA LA GLÒRIA

Sant Fruitós, 14 – 08550 · ELS HOSTALETS DE BALENYÀ
 Tel. : (+34) 93 889 84 76 – Fax : (+34) 93 882 18 27
 E-mail : urbicie@casaooms.es
 jordi.oms@casaooms.es
 Web : www.casaooms.es



EMBUTIDOS SOLÀ, S.A.

Avda. de la Ribera, 33 – 08503 · GURB
 Tel. : (+34) 93 886 13 99 – Fax : (+34) 93 889 15 53
 E-mail : sola@embutidosola.com
 Web : www.embutidosola.com

