



NOTA DE PREMSA



LA IGP LLONGANISSA DE VIC PRESENT A LA GUIA REPSOL 2015

Els productes de la IGP Llonganissa de Vic han estat inclosos dintre la “Guia dels millors aliments i begudes no peribles d’Espanya” llançada per la Guia Repsol.

12/12/14 – Aquesta guia d’aliments, elaborada en col·laboració amb l’Associació d’Amics de la Reial Acadèmia de Gastronomia, inclou la Llonganissa de Vic dintre de les 2.000 referències seleccionades amb un alt nivell de qualitat, entre 40.000 que es van valorar, i que s’han agrupat en 8 categories de productes més selectes.

Aquest directori neix com una iniciativa que anima a descobrir Espanya a través dels productes no peribles de major qualitat i que reflecteix l’enorme varietat del patrimoni gastronòmic espanyol. Un dels aspectes que ha contribuït a la inclusió de la IGP Llonganissa de Vic en aquesta guia és el seu procés d’elaboració artesanal i natural, que només utilitza carns magres de porc seleccionades, a més de sal i pebre negre.

Els lectors, tant de la versió en paper com de la digital, poden trobar informació detallada de la Llonganissa de Vic: la seva història, el seu origen, el procés d’elaboració, la matèria primera que s’utilitza, característiques nutricionals, els consells de consum o quines empreses formen part de la IGP.

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. Actualment, 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 Embotits Solà.