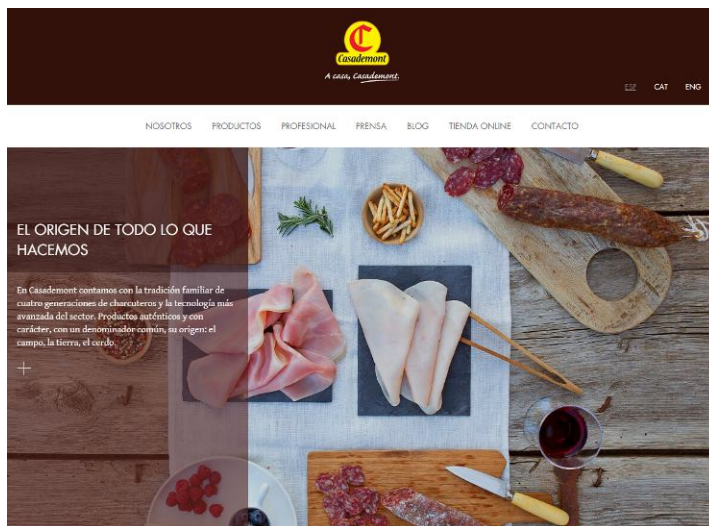




## Casademont rejuvenece su imagen de producto y lanza nueva página web

- *La empresa de Girona encara el final del año con una nueva imagen, mucho más fresca y moderna, y un renovado catálogo de producto que se identifica con un consumidor más actual*
- *La nueva plataforma web nace con el objetivo de convertirse en un punto de encuentro donde compartir novedades, consejos y recetarios*



**Girona, octubre de 2015.- Casademont**, líder en la elaboración de fuets y charcutería desde hace 60 años, rejuvenece su imagen de producto y estrena página web en un año de inflexión para la compañía donde pretende escalar posiciones en el mercado e identificarse con un consumidor más actual.

En este cambio de viraje, Casademont lanza [www.casademont.com](http://www.casademont.com), que pretende convertirse en un punto de encuentro donde compartir con los usuarios tanto nuevos productos y lanzamientos, como consejos de nutrición y exquisitas recetas vinculadas a un nuevo blog donde poder intercambiar opiniones y recomendaciones de estilo de vida y alimentación. La nueva plataforma, web mucho más visual e interactiva, quiere ser un lugar para aquellos que adoran la gastronomía, que disfrutan de la cocina, se preocupan por la salud y la alimentación



y enloquecen con las combinaciones más sorprendentes e innovadoras, sin olvidar los sabores de antaño.

Este rejuvenecimiento llega también a todas las líneas de producto de Casademont a través de un nuevo packaging, nuevas familias gastronómicas y un nuevo etiquetaje. Un diseño fresco, alegre y moderno que parte de una línea gráfica común, con la finalidad de destacar en el lineal y conectar con el consumidor, y donde el color cobra especial protagonismo como identificador de cada familia de producto.

La apuesta constante por la innovación y la calidad de sus productos ha sido clave para renovar durante este último año el catálogo de producto de Casademont donde destaca su última incorporación, Jaume Casademont, una gama de charcutería gourmet que rinde homenaje a su fundador con productos basados en los sabores de antaño y elaborados con la receta original nacida en el pequeño obrador de la familia hace más de seis décadas.

Actualmente, la compañía tiene en el mercado desde alimentos modernos y gourmet, como Summum, hasta los más saludables como Cuídate, con una tecnología única que la convierte en la primera del mercado en lograr una reducción del 50% del contenido de sal en sus referencias de producto curado; o Nature, su primera gama de embutidos curados sin alérgenos, colorantes ni conservantes. Siempre sin olvidar una cuidada selección de productos tradicionales junto al producto estrella del catálogo, el fuet.

#### **Acerca de Casademont**

<http://www.casademont.com>

Casademont es una empresa líder en la elaboración de fuets y charcutería desde hace 60 años. Con sede en Bonmatí (Girona) y dos centros productores en Girona, Casademont aúna la tradición de cuatro generaciones de charcuteros y la tecnología más avanzada del sector para ofrecer a los consumidores productos cárnicos de gran calidad.

La inversión en I+D de la compañía ha permitido diseñar productos y sabores nuevos y combinaciones poco convencionales, como el fuet de higos o de cabrales, así como una gama de embutidos especialmente diseñada para personas con alergias alimentarias, además del fuet, el producto estrella de Casademont. Esta innovación constante de procesos y productos, la calidad de sus referencias, la gestión del equipo y la tradición fuetera de la compañía han permitido a Casademont consolidarse como un referente en la industria de la charcutería a nivel mundial.

Con una capacidad para producir 25.000 toneladas anuales de embutidos curados, cocidos, loncheados y Jamones, las ventas de la compañía fuera del mercado español ya ascienden al 55% de su producción a más de 50 países de los 5 continentes.



**Para más información sobre Casademont, contactar con:**

Mireia González / Sofía Borrás · [mgonzalez@arenalia.com](mailto:mgonzalez@arenalia.com) / [sborras@arenalia.com](mailto:sborras@arenalia.com)

Arenalia Comunicación - Telf. 93 232 00 44