



Casademont apuesta por los orígenes y la tradición con el lanzamiento de su gama gourmet **Jaume Casademont**

- *La empresa de Girona homenajea a su fundador con una nueva familia de charcutería selecta fiel a los sabores de antaño y elaborada con la receta original que inspiró a los Casademont hace más de 60 años*



Casademont, líder en la elaboración de fuets y charcutería desde hace 60 años, apuesta por los orígenes y la tradición y lanza al mercado **Jaume Casademont**, una gama de charcutería gourmet que rinde homenaje a su fundador, Jaume Casademont, con productos basados en los sabores de antaño y elaborados con la receta original nacida en el pequeño obrador de los Casademont hace más de seis décadas.

Esta nueva familia incluye cinco selectas recetas, elaboradas a pequeña escala en el obrador de Casademont para satisfacer los paladares más exigentes: Jamón cocido, pechuga de pavo, chorizo, salchichón y la insignia de la casa: el fuet. Con un sabor, textura y aroma fieles a los de antaño, estos productos se convierten en un auténtico homenaje a los orígenes y valores de Casademont: la pasión, la excelencia, la tierra.



Cinco productos elaborados según la receta original de hace seis décadas

Cinco productos artesanos, auténticos y con una intensidad única que comparten un mismo secreto: el reposo. El **jamón y la pechuga de pavo cocidos** desarrollan su propio aroma y sabor gracias a una lenta y pausada maduración. Tras un lentísimo proceso de cocción al vapor, se envasan cuidadosamente al vacío en un contenedor especial de aluminio para que sigan madurando poco a poco en las cavas.

Con las mejores carnes de cerdo de matanza y, tras una cuidadosa elaboración, el **Fuet y Salchichón** se dejan curar lentamente en el obrador. De esta manera puede garantizarse un sabor único fiel a los orígenes de la marca.

Por último, el **Chorizo** Jaume Casademont está elaborado con una receta que combina la mejor carne de cerdo de matanza con cerdo ibérico y una mezcla de pimentones única. Un producto sin más añadidos que el tiempo y el clima: elementos clave para una charcutería sublime.

Para más información sobre Casademont, contactar con:

Laia Jardí / Sofía Borrás · ljardi@arenalia.com / sborras@arenalia.com
Arenalia Comunicación - Telf. 93 232 00 44