



**DELÍCIES DE
LA XARCUTERIA**
EXPERIÈNCIES EXQUISIDES



UN MOS TENDRE I SABORÓS

FONT-SANS és una empresa familiar amb una tradició en xarcuteria des de **1917**, situada als Pirineus. Utilitzem només carn fresca de proveïdors locals, combinada amb espècies selectes i ingredients gourmet. El clima dels **Pirineus** permet un procés de curació lent i natural.

Durant més de 3 mesos, en condicions òptimes de temperatura i humitat, les nostres delícies de xarcuteria adquireixen una textura tendra, així com un **sabor i aroma autèntics**. Amb una presentació elegant, garantim la millor **experiència gastronòmica**.



LLOM TRADICIONAL PEBRE

El llom tradicional és una especialitat dels Pirineus. Llom fresc de proveïdors locals seleccionats, macerat amb sal i pebre durant més d'una setmana i curat lentament durant més de 3 mesos, per oferir una textura tendra i un sabor i aroma autèntics.



LLOM TRADICIONAL HERBES DEL MEDITERRANI

Selecció de les millors herbes del Mediterrani, ofereix un sabor fresc i aromàtic.



LLOM TRADICIONAL PEBRE DE MADAGASCAR

Pebre salvatge procedent de l'illa de Madagascar. Escàs i inèdit, amb notes predominants de bosc.



LLOM TRADICIONAL PIMENT D'ESPELETTE

DOP Certificada

Varietat de pebrot vermell cultivat a la zona d'Espelette (Pirineus Atlàntics - França). Es recullen a mà, no es poden regar i s'assequen penjats en balcons. Un pebrot molt especial.



LLOM TRADICIONAL DIABLE DE TOULOUSE

La mescla més saborosa i picant d'espècies de la famosa salsitxa de Tolosa, un sabor penetrant i complex amb un toc picant.



LLOM TRADICIONAL BARBACOA

Dolça barreja del més típic sabor americà, un complex aroma fumat i especiat que ens trasllada a l'essència de la graella i les brases.



LLOM TRADICIONAL NAPOLI

Autèntic sabor italià, que evoca les salses de les millors pizzes i pastes napolitanes: tomàquet, olives negres, all i orenga.



LLOM TRADICIONAL MÈXIC

Recepta fresca d'ingredients amb el Chipotle com a protagonista per traslladar-nos a la gastronomia mexicana, Patrimoni de la Humanitat.



LLOM TRADICIONAL ARGENTINA

Herbes i espècies que recorden la salsa Chimichurri, el sabor d'un autèntic barbacoa argentina a cada mos.



LLOM AL PIMENTÓ VERMELL

La interpretació més tradicional i espanyola de la salmorra i curació del llom. Una maceració durant dues setmanes en el millor pebrot espanyol i una curació de més de tres mesos, representa un dels productes curats més nobles del porc.



CAP DE LLOM AL PIMENTÓ VERMELL

El cap de llom és una de les peces més tendres del porc. Macerat en pimentó espanyol durant dues setmanes i curat durant més de tres mesos, el seu lleuger fumet i tendresa el fan un dels nostres productes més sucusos.



PERNIL SERRANO GRAN RESERVA ETG Certificat

El més conegut internacionalment de tots els productes curats del porc és el pernil curat. El nostre pernil té la més alta categoria certificada: Especialitat Tradicional Garantida Serrano i curació Gran Reserva, amb una curació d'entre 16 i 32 mesos. Una autèntica joia culinària.



Tel +34 972 444 151
Fax +34 972 444 266

www.fontsans.com
info@fontsans.com

Sant Feliu de Pallerols
17174 - C/ Estació, 8
Girona - Spain

FONT-SANS

DESCOBRIU MÉS DE
100 ANYS D'HISTÒRIA

