



**DELICIAS DE
LA CHARCUTERÍA**
EXPERIENCIAS EXQUISITAS



UN BOCADO TIERNO Y SABROSO

FONT-SANS es una empresa familiar con una tradición en charcutería desde **1917**, ubicada en los Pirineos. Utilizamos solo carne fresca de proveedores locales, combinada con especias selectas e ingredientes gourmet. El clima de los **Pirineos** permite un proceso de curación lento y natural.

Durante más de 3 meses, en condiciones óptimas de temperatura y humedad, nuestras delicias de charcutería adquieren una textura tierna, así como un **sabor y aroma auténticos**. Con una presentación elegante, garantizamos la mejor **experiencia gastronómica**.



LOMO TRADICIONAL PIMIENTA

El lomo tradicional es una especialidad de los Pirineos. Macerado con sal y pimienta durante más de una semana y curado lentamente en frío, nuestra presentación más natural.



LOMO TRADICIONAL HIERBAS DEL MEDITERRÁNEO

Selección de las mejores hierbas del mediterráneo, ofrece un sabor fresco y aromático.



LOMO TRADICIONAL PIMIENTA DE MADAGASCAR

Pimienta salvaje procedente de la Isla de Madagascar. Escasa e inédita, tiene notas predominantes de bosque.



LOMO TRADICIONAL PIMMENT D'ESPELETTE **DOP Certificada**

Variedad de pimiento rojo cultivado en la zona de Espelette (Pirineos Atlánticos - Francia). Se recogen a mano, no se pueden regar y se secan colgados en balcones. Un pimiento muy especial.



LOMO TRADICIONAL DIABLE DE TOULOUSE

La mezcla más sabrosa y picante de especias de la famosa salchicha de Toulouse, un sabor penetrante y complejo con un toque picante.



LOMO TRADICIONAL BARBACOA

Dulce mezcla del más típico sabor americano, un complejo aroma ahumado y especiado que nos traslada a la esencia de la parrilla y las brasas.



LOMO TRADICIONAL NAPOLI

Auténtico sabor italiano, que evoca a las salsas de las mejores pizzas y pastas napolitanas: tomate, olivas negras, ajo y orégano.



LOMO TRADICIONAL MÉXICO

Fresca receta de ingredientes con el Chipotle como protagonista para trasladarnos a la gastronomía mexicana, Patrimonio de la Humanidad.



LOMO TRADICIONAL ARGENTINA

Hierbas y especias que recuerdan la salsa Chimichurri, el sabor de un auténtico asado argentino en cada bocado.



LOMO AL PIMENTÓN

La interpretación más tradicional y española del salazón y curación del lomo. Una maceración durante dos semanas en el mejor pimentón español y una curación de más de tres meses, representa uno de los productos curados más nobles del cerdo.



CABEZA DE LOMO AL PIMENTÓN

El cabecero de lomo es una de las piezas magras más tiernas del cerdo. Macerado en pimentón español durante dos semanas y curado por más de tres meses, su ligero ahumado y ternura lo hacen uno de nuestros productos más jugosos.



JAMÓN SERRANO GRAN RESERVA TGS

El más conocido internacionalmente de todos los productos curados del cerdo es el jamón curado. Nuestro jamón tiene la más alta categoría certificada: Especialidad Tradicional Garantizada Serrano y curación Gran Reserva, con una curación de entre 16 y 32 meses. Una auténtica joya culinaria.



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

DESCUBRE MÁS DE
100 AÑOS DE HISTORIA

