



**DÉLICES DE
CHARCUTERIE**
EXPÉRIENCES EXQUISES



UNE BOUCHE TENDRE ET SAVOUREUSE

FONT-SANS est une entreprise familiale, fière d'une longue tradition dans la charcuterie depuis **1917**, établie au cœur des Pyrénées. Nous utilisons uniquement de la viande fraîche de fournisseurs locaux, combinée à des épices sélectionnées et des ingrédients gastronomiques. Le climat des **Pyrénées** permet un processus de maturation lent et naturel.

Pendant plus de 3 mois, dans des conditions optimales de température et d'humidité, nos délices de charcuterie acquièrent une texture tendre, ainsi qu'une **saveur et un arôme authentiques**. Avec une présentation élégante, nous garantissons la meilleure **expérience gastronomique**.



FILET MIGNON NATURE

Le Filet Mignon est une spécialité des Pyrénées. Lomo frais de fournisseurs locaux sélectionnés, mariné avec du sel et du poivre pendant plus d'une semaine et lentement affiné pendant plus de 3 mois, pour offrir une texture tendre et une saveur et un arôme authentiques.



FILET MIGNON HERBES DE LA MÉDITERRANÉE

Sélection des meilleures herbes de la Méditerranée, offre une saveur fraîche et aromatique.



FILET MIGNON POIVRE DE MADAGASCAR

Poivre sauvage de l'île de Madagascar. Rare et unique, il présente des notes prédominantes de forêt.



FILET MIGNON PIMENT D'ESPELETTE AOP Certifié

Variété de piment rouge cultivé dans la région d'Espelette (Pyrénées Atlantiques - France). Cueillis à la main, non irrigués et séchés suspendus aux balcons. Un piment très spécial.



FILET MIGNON DIABLE DE TOULOUSE

Mélange d'épices le plus savoureux et le plus relevé de la célèbre saucisse de Toulouse, une saveur pénétrante et complexe avec une touche épicée.



FILET MIGNON BARBECUE

Mélange sucré du goût américain le plus typique, un arôme complexe de fumée et d'épices qui nous transporte à l'essence du grill et des braises.



FILET MIGNON NAPOLI

Saveur italienne authentique, qui rappelle les sauces des meilleures pizzas et pâtes napolitaines : tomate, olives noires, ail et origan.



FILET MIGNON MEXICO

Recette fraîche d'ingrédients avec le Chipotle comme protagoniste pour nous transporter dans la gastronomie mexicaine, classée au patrimoine mondial de l'humanité.



FILET MIGNON ARGENTINA

Herbes et d'épices rappelant la sauce Chimichurri, le goût d'un authentique barbecue argentin dans chaque bouchée.



LOMO ESPAÑOL AU PAPRIKA

L'interprétation la plus traditionnelle et espagnole du salage et de l'affinage du filet de porc. Une macération pendant deux semaines dans le meilleur paprika espagnol (Pimentón de la Vera) et un affinage de plus de trois mois représentent l'un des produits de porc affinés les plus nobles.



COPPA ESPAÑOLA AU PAPRIKA

La tête de filet ou coppa est l'une des coupes maigres les tendres du porc. Marinée dans du paprika espagnol (Pimentón de la Vera) pendant deux semaines et affinée pendant plus de trois mois, sa légère fumée et sa tendreté en font l'un de nos produits les plus juteux.



JAMBON SERRANO GRAN RESERVA STG

Le plus connu internationalement de tous les produits du porc affinés est le jambon sec. Notre jambon détient la plus haute catégorie certifiée : Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) Serrano et affinage Grand Reserva, avec une période d'affinage comprise entre 16 et 32 mois. Un véritable trésor culinaire.



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

DÉCOUVREZ PLUS
DE 100 ANS D'HISTOIRE

