



VANGUARD
ALIMENT IBÉRICA



EMBUTIDOS CAN LLATÓ

Los productos Can Llató, se elaboran por reconocidos fabricantes situados en municipios próximos a Barcelona con una antigüedad en el sector cárnico y de embutidos de más de veinticinco años. Estos han sabido mantener la tradición artesanal y familiar en la pequeña gama de productos, todos ellos con unas calidades excelentes.

Can Llató esta orgullosa de su producto estrella entre su abanico de embutidos: su espetec tradicional, que a lo largo de estos años se ha ido consolidado en el mercado de Cataluña hasta ganarse la buena fama que tiene.

CATALANA ARTESANA



La butifarra catalana es uno de los embutidos más populares y consumidos. De diámetro grueso y dimensiones y forma variables, con un corte liso y rosado. Su textura es tierna y melosa, y su gusto suave y aromático. Se elabora con carne magra, bien seleccionada de grasas y hematomas, procedentes de paletillas de cerdos jóvenes.



**Origen
Sabadell**

BISBE NEGRO



El bull negro incorpora las cortezas, la panceta, los recortes de la carne y la sangre, también se añaden las vísceras, así como la carne magra o la lengua. Se mezclan todos los ingredientes, se aliñan con sal y pimienta, se embuten con la tripa del intestino ancho y se cuece.



**Origen
Sabadell**

BISBE BLANCO



Se trata de un embutido cocido, embutido en el intestino ancho, relleno de carne picada y adobada del propio cerdo, pero donde se aprovechan diferentes tipos de carne y vísceras del cerdo. Como resultado, es un embutido de color beige y de una textura granulada, con un sabor suave y muy similar al de la butifarra del perol.



**Origen
Sabadell**

LLONGANISSA DE PAGES



Longaniza elaborada con magro seleccionado curado en tripa natural de vacuno. Color rojo vivo tirando a rosa, con un grosor de picado medio. De sabor más suave, esta llonganissa nace de una cuidada selección de ingredientes y especias.



**Origen
Vic**

ESPETEC

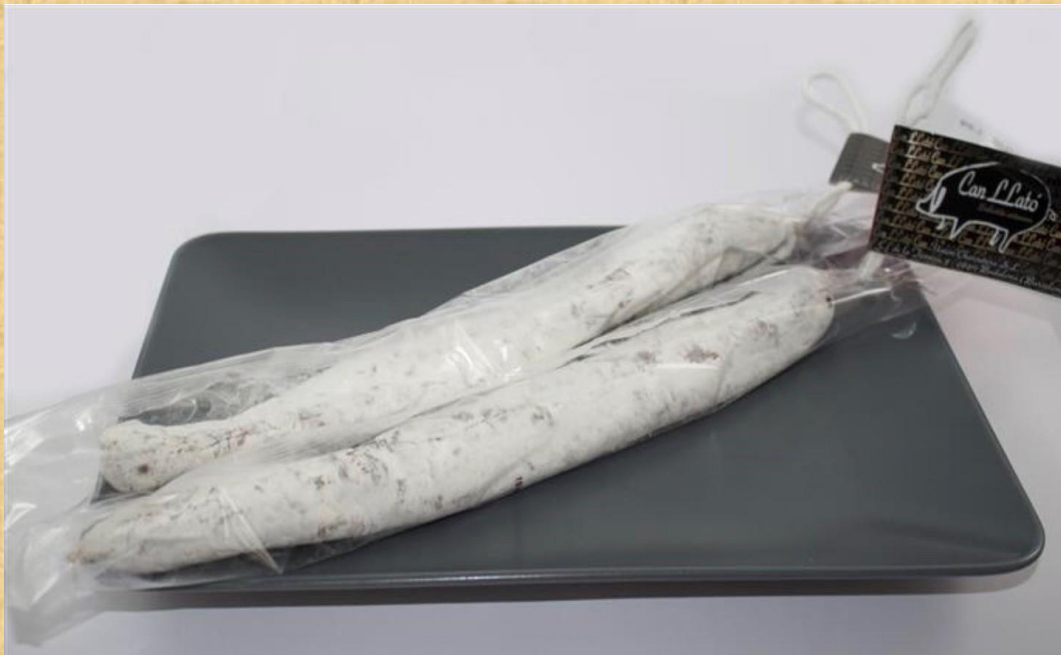


Uno de los embutidos más apreciados por su característico sabor y por su elaboración completamente artesanal. De color rojo intenso con trozos de tocino repartidos irregularmente. Perfecto para tomar como aperitivo y en la meriendas.



**Origen
Vic**

ESPETEC FLOWPACK



El envase flowpack, consta de una bolsa sellada por triple costura en forma de almohada que permite garantizar calidad y seguridad al producto, una buena terminación y un sellado inviolable.



**Origen
Vic**



- Catalana Artesana
- Cod.



- Bisbe Blanco
- Cod.



- Bisbe Negro
- Cod.



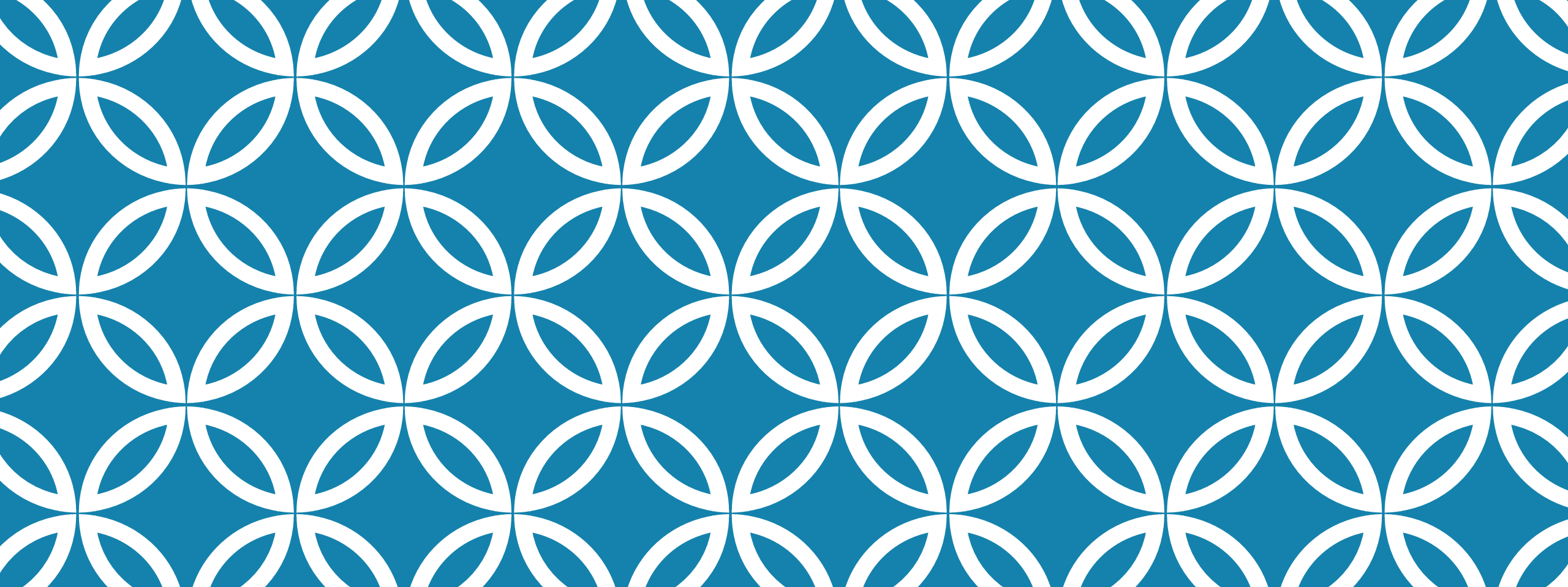
- Llonganissa de Pages
- Cod.



- Espetec
- Cod.



- Espetec Flowpack
- Cod.



C/De la Técnica 3, 08917, Badalona

Tel. 902 070 249

info@vanguardaliment.com

www.vanguardaliment.com



VANGUARD
ALIMENT IBÉRICA